

MBO Tour Werkbezoek

SVO Vakopleiding Food, Rijswijk

Op 13 januari heeft Minister Bussemaker in het kader van haar MBO tour een bezoek gebracht aan SVO Food Vakopleiding Food in Rijswijk. Op deze vakinstelling worden opleidingen gegeven in één specialistische sector, namelijk de verssector. SVO biedt op acht locaties door het land de mogelijkheid om een opleiding te volgen tot bijvoorbeeld verkoopmedewerker slagerij, visspecialist of ondernemer versspecialzaak. Deze ochtend stond in het teken van de keuze die studenten maken om naar een vakinstelling te gaan en de aansluiting van de theorie op de praktijk.



Beroepsbegeleidende leerweg

SVO biedt enkel opleidingen aan in de zogeheten beroepsbegeleidende leerweg (bbl), waarbij studenten vier dagen werken en één dag naar school gaan. Tijdens de rondleiding blijkt wat deze dag op school voor de studenten betekent. Zo sprak minister Bussemaker met jongeren die de kwaliteit



van verschillende vissoorten bepalen, maar sprak ze ook met een studente die al twintig jaar als verkoopmedewerker bij een poelier werkt en nu een opleiding volgt waarbij ze de producten verder leert te bereiden.

Ook was er in de poelersopleiding een student met een bijzondere studieloopbaan. Hij was begonnen aan de balletacademie in Amsterdam, waar hij na zijn beide polsen te hebben gebroken mee stopte. Daarna ging hij werken in de elektrotechniek maar kwam met zijn hand in een apparaat

waardoor hij helaas een vinger verloor. Nu is hij bijna klaar met zijn opleiding tot poelier. De Minister vond dit een mooi voorbeeld van hoe je desondanks tegenslagen toch verder kan komen dankzij het MBO.

Daarnaast waren er twee studenten aanwezig die vorig jaar de 'International Young Butchers' Competition' hebben gewonnen. Deze studenten 'chef slagerij' vertelden dat een prijs als deze hen uitdaagt om hun vak extra goed onder de knie te krijgen, van het opmaken van schalen tot het uitbenen.

Mensen blijven altijd eten

De voorzitter van het College van Bestuur van SVO, de heer Noltes vertelde dat de instelling veel contacten in de branche heeft. Hij vindt dat er vaak veel aandacht is voor techniek (en zorg) maar dat food even belangrijk is en blijft: "want mensen blijven altijd eten, en food is ook belangrijk voor hygiëne, voedselveiligheid".

In de discussie die minister Bussemaker later aan gaat met studenten en docenten blijkt nogmaals hun enthousiasme voor de gekozen studie, maar ook de gekozen leerweg waarbij ze vier dagen werken. Hierdoor kunnen ze direct het geleerde in de praktijk brengen en krijgen ze direct ook salaris. . Het volgen van de opleiding helpt de studenten daarnaast om hun vak in een bredere context te zien en leert hen dat er verschillende methoden zijn om iets te doen. Minister Bussemaker prijst de passie en het enthousiasme van de verschillende studenten voor hun vak.



Wilt u meepraten over de toekomst van het mbo? Dat kan!

- Lees de discussienotitie op www.rijksoverheid.nl/mbotour,
- Stuur direct een reactie naar mbotour@minocw.nl
- Reageren via Twitter (gebruik dan #mbotour) of Facebook kan ook.