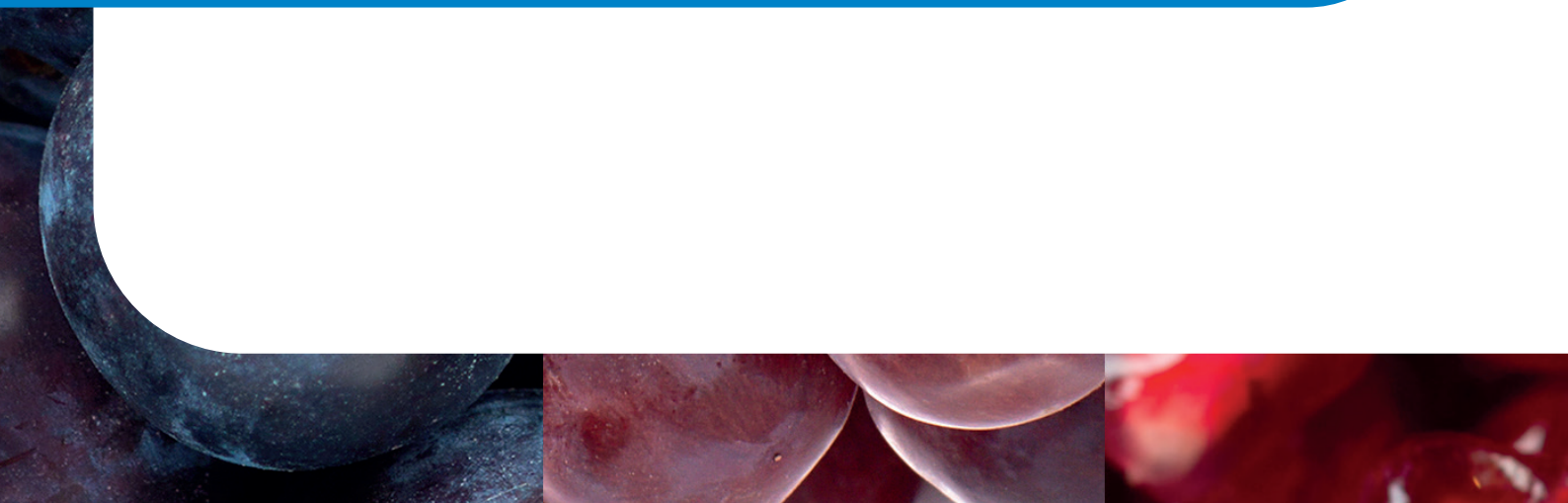




CURSUS

Idee ontwikkeling voor food concepten

ideevorming voor conceptontwikkeling





Idee ontwikkeling voor food concepten

Wil je een food concept ontwikkelen, maar vind je het lastig om tot ideeën te komen? In deze korte cursus leren we je hoe je vanuit verschillende invalshoeken tot ideeën voor food concepten kunt komen. Hierbij maak je kennis met verschillende technieken voor ideeontwikkeling. We doen dit door 'learning by doing' dus je gaat zelf actief aan de slag.

Inhoud

Tijdens deze korte cursus benaderen we ideevorming voor conceptontwikkeling vanuit 3 aanvliegroutes.

“

'Iedereen is creatief als je maar gebruik maakt van de juiste tools. Je moet gewoon beginnen. En dat gaan we doen in deze cursus'

Boukje & Loes Docenten Food innovation HAS Hogeschool

”

- Vanuit de consument
- Vanuit een ingrediënt
- Vanuit een visie (minder vlees/gezonder)

Vanuit deze aanvliegroutes gaan we aan de slag met 3 opdrachten. Bij elke opdracht is het doel om tot zoveel mogelijk verschillende conceptideeën te komen.

Na afloop van elke opdracht leggen we de link naar hoe je deze technieken kunt gebruiken binnen je eigen praktijk. Natuurlijk bespreken we ook wat een concept eigenlijk is en wat je als startpunt nodig hebt om de creatieve fase in te gaan.

In de 5e bijeenkomst kijken we terug met een presentatie per cursist op wat je geleerd hebt en kijken we vooruit hoe je dit in je eigen praktijk kunt toepassen.

Duur

De cursus bestaat uit 5 bijeenkomsten van 15.00 uur tot 20.00 uur en 1 bijeenkomst (de vijfde) van 15.00 uur tot 17.30 uur. De doorlooptijd van de cursus is 2 maanden.

Voor wie?

De cursus is ontwikkeld voor food professionals op MBO+/HBO niveau met interesse in conceptontwikkeling. Deze cursus geeft inzicht in het ontwikkeltraject van food concepten. Het helpt de deelnemer om een bredere kijk te ontwikkelen en een goede gesprekspartner te zijn met verschillende disciplines in het innovatietraject. Zowel de food marketeer als de productontwikkelaar verbreden m.b.v. deze cursus hun kennis en vaardigheden.

Toelatingseisen

- Werkzaam in een food (marketing) omgeving of affiniteit met food.
- Werkzaam op minimaal mbo+/hbo niveau.



Samengevat

Aanvangsdatum

Voor de actuele startdata, cursusprijs en locatie kun je terecht op onze website has.nl

Duur

2 maanden

5 contactdagen

Lestijden: 15.00 - 20.00 uur.

De laatste bijeenkomst is van 15.00 - 17.30 uur

Certificering

Na het bijwonen van alle bijeenkomsten ontvang je het certificaat 'Idee ontwikkeling voor food concepten' van HAS Hogeschool.



www.has.nl

Eenvoudig online inschrijven

Ben je na het lezen van alle informatie enthousiast voor deze cursus? Schrijf je dan nu in op onze website **www.has.nl**. Na inschrijving ontvang je direct een bevestiging. Mocht je nog vragen hebben? Neem gerust contact op!



Projectmanager

K.A.A. (Kim) de Bont

k.dbont@has.nl

+31 (0) 88 890 38 81

HAS Hogeschool

Postbus 90108

5200 MA 's-Hertogenbosch

T 088 - 890 36 00

has@has.nl

www.has.nl

HAS Hogeschool, vestiging Den Bosch

Onderwijsboulevard 221

5223 DE 's-Hertogenbosch

HAS Hogeschool, vestiging Venlo

Spoorstraat 62

5911 KJ Venlo

