Training Groenten!

Tijdens deze eendaagse verdiepende cursusdag leer je alles over groenten, van wortel tot blad. Onderwerpen zijn: Warenkennis, Keukentechnieken, Kooktechnieken en Verduurzamen. De dag zal een klein deel theorie bevatten en vooral heel erg praktisch zijn.

Cursusdata: **13 NOVEMBER 2026**

★ ★ ★ ★ ★

Gebaseerd op 19 beoordelingen

STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	6
Voorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	**6**

RELATIE MET BEROEPSGERICHT PROGRAMMA

Keuzevakken â€˜Voeding, hoe maak je het?â€™ en 'Voeding en beweging' en profiel groen module 2 'Tussen productie en verkoop' en profiel Z&W module 1 'Mens en gezondheid'

Over de training Groenten!

Rond het keuzevak ‘Voedsel, hoe maak je het?’ hebben we al meerdere trainingen aangeboden. Uit de evaluaties blijkt dat er behoefte is aan verdieping. Hoe geef je nu een goede invulling aan lessen die horen bij profielmodule 2 of bovenstaand keuzevak? Welke producten kan je maken en hoe doe je dat? En hoe verbinden we ‘kook’lessen aan de gezonde kantine?

Uitvoering

Aeres Hogeschool Wageningen verzorgt bij- en nascholingen voor docenten voor beroepsgerichte vakken in het vmbo groen, vanuit de rol als opleider van deze beroepsgroep. Deze cursus wordt gegeven door Peter Heijmen, werkzaam als docent bij Rijn IJssel, Horeca en Bakkerij.

Doelgroep

- Docenten die de keuzevakken ‘Voeding hoe maak je het?’ en/of 'Voeding en beweging' verzorgen.
- Docenten die bij profiel groen module 2 'Tussen productie en verkoop' irt voedselbereiding verzorgen.

- Docenten die bij profiel Z&W module 1 'Mens en gezondheid' irt voedselbereiding verzorgen.
- Docenten die vorm geven aan de gezonde kantine.

Inhoud van de training

Tijdens deze cursus leer je alles over groenten, van wortel tot blad. Onderwerpen zijn: Warenkennis, Keukentechnieken, Kooktechnieken en Verduurzamen. De lessen zullen een klein deel theorie bevatten en vooral heel erg praktisch zijn. Je gaat zelf aan de slag met groenten uit het seizoen, alsof de groenten zo uit de schooltuin komen.

Hieronder vind je een korte omschrijving van de 4 onderwerpen op deze cursusdag:

- Warenkennis kan worden toegepast op verschillende manieren. Aan de ene kant kijken we naar de biologische indeling van de groenten en daarnaast kijken we naar bereidingswijzen en seizoenen / verkrijgbaarheid van groenten. Natuurlijk komen hierbij ook de alternatieve eiwitbronnen aan bod zoals paddenstoelen en peulvruchten.
- Bij keukentechnieken draait het om de bewerking van de groenten zoals het schoonmaken, opdelen en het verwerken (koud en warm). Hierbij komen snijtechnieken aan bod, het op de juiste manier verdelen van de producten en de voorbereiding van de producten.
- Kooktechnieken zijn er legio, maar in de cursus kiezen voor technieken die je ook in jouw eigen lessen zou kunnen gebruiken. Sommige kooktechnieken komen praktisch aan bod, andere technieken theoretisch. Het is belangrijk inzicht te hebben in de keuzemogelijkheden van het bereiden van groenten en de kenmerken van een bepaalde techniek. Te denken valt aan: blancheren, pocheren, koken, stomen, frituren, bakken, grillen, glaceren, stoven, gratineren, vacuüm bereiden, konfijten en roken.
- Verduurzamen omdat afval niet bestaat! Alles wordt verwerkt tot en met de meeste schillen aan toe. Ooit gedacht dat je aardappelschillen zou kunnen gebruiken en dat het ook erg lekker is? Duurzaamheid speelt een grote rol in de keuken van nu. Denk bijvoorbeeld ook aan wecktechnieken.

Werkwijze

De cursus wordt praktisch ingericht. We gaan technieken uitproberen en maken zelf onze lunch. Gezonde soep(en), gezonde (koude en warme) snacks (en dips), gezonde salades en gezonde groenteschotels geven inspiratie voor de eigen lessen en de gezonde kantine.

Groepsgrootte

Er kunnen maximaal 10 personen per cursus deelnemen.

Planning

- 09.45 uur: Ontvangst en kennismaking
- 10.00 uur: Groenten!: Warenkennis, Keukentechnieken, Kooktechnieken en Verduurzamen
- 13.00 uur: Lunch
- 13.30 uur: Vervolg Warenkennis, Keukentechnieken, Kooktechnieken en Verduurzamen. Verbinding praktijk aan theorie. Verbinding theorie aan praktijklessen vmbo.
- 16.00 uur: Afsluiting

Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	training
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Voorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja

Aanbieder:	Aeres Hogeschool Wageningen
Soort aanbieder:	lerarenopleiding
Contactpersoon:	Klaas Koorn
Meer informatie:	Kwartiermaker Edith Diepeveen, edith.diepeveen@connectgroen.nl (mailto:edith.diepeveen@connectgroen.nl)

Cursusdata:

13 NOVEMBER 2026 | 09:45(9 PLEKKEN VRIJ VAN DE 10)
Wageningen (6708 PA) - Aeres Hogeschool Wageningen - EÃ©n dag op vrijdag 13 november 2026 van 09:45 tot 16.00 uur, inclusief lunch.

Prijs:	150 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister:	-
Leercyclus benoemd:	Ja