

Brood en banket

De bijscholing brood en banket bestaat uit 2 inspirerende trainingsdagen.

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbo.nl (mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl? SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Brood%20en%20banket).



Gebaseerd op 5 beoordelingen



STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:
HBR bakkerij

Contacturen	16
Vorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	16

Inhoud

Tijdens deze tweedaagse cursus ben je te gast bij NBC/Foodbase in Wageningen. Je gaat in ons praktijklokaal aan de slag met brood en banketreepten. De eerste dag staat in het teken van het maken van groot en kleinbrood. De andere dag gaan we aan de slag met korst- en boterdegen en beslagsoorten. Uiteraard is deze scholing afgestemd op jouw doelgroep, de vmbo-leerling en leer je hoe dit over te brengen.

Voorkennis: Enige voorkennis van bakkerij technieken en vaardigheden

Werkvorm: cursus

Scholingsveld: praktijkleer / vakkennis

Vorbereiding noodzakelijk: Nee

Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad: Ja

Aanbieder: NBC/FoodBase

Soort aanbieder: kennis / praktijkcentrum

Contactpersoon: Sjaak Waasdorp

E-mailadres: hbrbijscholing@gmail.com (mailto:hbrbijscholing@gmail.com)

Cursusdata:

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbo.nl

Prijs: 450 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister: -

Leercyclus benoemd: Nee