

Brood en banket

De bijscholing brood en banket bestaat uit 2 inspirerende trainingsdagen.

Cursusdata: 15-MAART-2024-(VOL)



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 banketrecepten. 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:

15-MAART-2024 | 09:00(VOL)

Wageningen (6709 PE) - Rijn IJssel Vakschool Wageningen - Tweedaagse scholing op 15 en 29 maart 2024 van 09.00 tot 16.00 incl. lunch, koffie en thee.

Prijs: 450 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister: -

Leercyclus benoemd: Nee