

Patisserie

De bijscholing Patisserie bestaat uit een inspirerende trainingsdag door een ervaren docent.

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%20Patisserie).



STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:
HBR bakkerij

Contacturen	8
Vorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	8

Inhoud

Je bent op deze dag gast bij het NBC/FoodBase in Wageningen. Voor aanvang van de cursus ontvang je per email relevante informatie en een kort intakeformulier. De trainingsdag is volledig praktijkgericht.

Door het volgen van deze trainingsdag, verrijk je jouw vakkennis en vaardigheden rondom patisserie. Tijdens deze dag ga je zelf aan de slag met het maken van verschillende soorten patisserie, uiteraard afgestemd op jouw doelgroep; de vmbo leerling.

Voorkennis: Voorkennis van patisserie technieken en vaardigheden

Werkvorm: training

Scholingsveld: praktijkleer / vakkennis

Vorbereiding noodzakelijk: Nee

Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad: Ja

Aanbieder: 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 (mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl?SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Patisserie).

Prijs: 245 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister: -

Leercyclus benoemd: Nee