Training Chocolade in het onderwijs

Dit programma combineert theorie, vakkennis en praktijk, met als doel inspiratie en direct toepasbare inzichten voor het onderwijs te bieden.

Cursusdata: **24 JUNI 2027**

STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	8
Voorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	**8**

RELATIE MET BEROEPSGERICHT PROGRAMMA

HBR

Over de training Chocolade in het onderwijs

Deze training combineert theorie, vakkennis en praktijk, met als doel inspiratie en direct toepasbare inzichten voor het onderwijs te bieden.

Wat gaan we doen?

- Wat is chocolade: waar groeit cacao, welke soorten zijn er en hoe wordt chocolade gemaakt?
- Chocolade tempereren en het belang hiervan.
- Tempereren op speciale wijze met de Magic Temp.
- Het maken van diverse chocoladeproducten:
    - Studentenflikken
    - Gevulde karamelflikken

- Vullingen voor bonbons
- Doorhalen van bonbons
- Origine tabletten

Wat levert het op?

- Direct toepasbare vakkennis
- Inspiratie voor HBR-lessen
- Praktische ideeën voor in de klas

Workshopleider Nico Glasbergen

- Ruim 20 jaar ervaring in het onderwijs (VMBO & HBO)
- Fulltime docent aan de KTS
- 25 jaar praktijkervaring in een professionele chocolaterie en ijssalon

Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	training
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Voorbereiding noodzakelijk:	Nee

Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja

Aanbieder:	Platform HBR
Soort aanbieder:	onderwijsinstantie
Contactpersoon:	J.C.M. Waasdorp
Meer informatie:	Kwartiermaker Sjaak Waasdorp, hbrbijscholing@gmail.com (mailto:hbrbijscholing@gmail.com)

Cursusdata:

24 JUNI 2027 | 09:30(14 PLEKKEN VRIJ VAN DE 14)
Voorhout (2215 RE) - Teylingencollege KTS - Een dag op 24 juni 2027 van 9.30 tot 16.00 uur, inclusief lunch.

Prijs:	250 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister:	-
Leercyclus benoemd:	Nee

Opmerkingen:

Neem praktijkkleding mee.