

# Masterclass Dessert Warm en Koud

Leer hoe je verschillende elementen combineert tot een mooi nagerecht.

Cursusdata: **08 MEI 2025**



Gebaseerd op 3 beoordelingen



## STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:  
HBR de bijzondere keuken/keukenspecialisatie

Contacturen	6
Vorbereiding en huiswerk	0
<b>TOTAAL</b>	<b>6</b>

## Inhoud

Deze Masterclass desserts bij Bakery Institute in Zaandam is speciaal ontwikkeld voor het platform HBR. Het legt de nadruk op het creëren van diverse warme en koude desserts met aandacht voor smaak, textuur en presentatie. Er wordt gewerkt aan verschillende desserts op bord (uitgaande van 12 deelnemers). Leer hoe je verschillende elementen combineert tot een mooi nagerecht.

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

Aanbieder:	Platform HBR
Soort aanbieder:	maatwerk via vsho
Contactpersoon:	Sjaak Waasdorp
E-mailadres:	<a href="mailto:hbrbijscholing@gmail.com">hbrbijscholing@gmail.com</a> (mailto:hbrbijscholing@gmail.com)

Cursusdata:

**08 MEI 2025 | 10:00(12 PLEKKEN VRIJ VAN DE 12)**

Zaandam (1506 EK) - Bakery Institute - Een dag op donderdag 8 mei 2025 van 10.00 tot 16.00 uur incl. lunch.

---

Prijs: 175 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister: -

---

Leercyclus benoemd: Nee