

Masterclass IJs

Verdiep je in de kunst van ijsbereiding.

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



STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:
Complete profieldeel en keuzevakken HBR

Contacturen	6
Vorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	6

Inhoud

Verdiep je in de kunst van ijsbereiding in deze Masterclass IJs van Hans Heiloo bij Bakery Institute Zaandam. Je gaat niet alleen aan de slag met het maken van vier verschillende typen ijs, namelijk sorbet, roomijs, granité en parfait, maar krijgt ook de nodige theoretische verdieping. Ontdek de invloed van verschillende verhoudingen en grondstoffen op het eindproduct, door gebruik te maken van verschillende basismixen en grondstoffen, en leer hoe je een recept voor sorbetijs berekent. Verrijk je kennis en vaardigheden en inspireer je studenten met een nieuwe wereld van smaken en texturen.

Veel verschillende ijsmachines staan tot onze beschikking, een dag vol kennis en vaardigheden, met nieuwe ontdekkingen op ijsgebied.

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: Gert-Jan Sneekers

E-mailadres: [GertjanSneekes@outlook.com \(mailto:GertjanSneekes@outlook.com\)](mailto:GertjanSneekes@outlook.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%20Masterclass%20IJs>).

Prijs: 120 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister: -

Leercyclus benoemd: Nee