Training / Masterclass Sugar-Art

Workshop over suikerkunst voor vmbo-docenten.

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%20Training%20/%20Masterclass%20Sugar-Art).

★ ★ ★ ★ ★

Gebaseerd op 2 beoordelingen

STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	6
Voorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	**6**

RELATIE MET BEROEPSGERICHT PROGRAMMA

HBR bakkerij/patterserie

Over de training / masterclass Sugar-Art

“Suikerkunst is het mooiste dat je kunt maken”, vindt Martin Bos. Hij is oprichter van Sugar-Art, waar hij samen met zijn oud-student Jelle van der Waals workshops suikerkunst organiseert. Suikerkunst is zeldzaam geworden in het bakkersvak, maar Martin en Jelle doen er alles aan om dit ambacht levend te houden. Vandaar dat er ook voor de docenten bijscholing een mooi programma is gemaakt voor het beoefenen van de suikerkunst.

We zijn trots om te kunnen melden dat we deze bijscholing voor docenten inmiddels al twee jaar met veel plezier aanbieden, en we zijn zeer vereerd dat we het in 2025 voor de derde keer mogen doen. De workshop op donderdag 26 juni 2025 staat dit keer in het teken van de feniks, die uit de as herrijst. Deze nieuwe workshop, de feniks, symboliseert de heropleving van een oud ambacht: suikerbewerking. Net zoals de feniks die uit zijn as herrijst, willen wij het oude ambacht van suikerbewerking weer tot leven brengen, met behulp van technieken die vuur en precisie vereisen.

De nieuwe workshop is speciaal geschreven zodat eerdere deelnemers van de bijscholing ook weer volop kunnen meedoen. We werken met technieken zoals suikertrekken, satineren en blazen, allemaal geïnspireerd door de kracht en schoonheid van de feniks. Dit is dé kans om je vaardigheden te verbeteren en opnieuw verrast te worden door de magie van suiker. Maar let op: deze workshop is altijd snel vol, dus wacht niet te lang met aanmelden! De plaatsen zijn beperkt, en dit is een ervaring die je niet wilt missen.

Ervaringsniveau

Het mooiste? Dat is nog niet verteld! De workshop is toegankelijk voor iedereen, dus je hebt geen ervaring nodig. Wat je nog niet weet, gaan wij jou leren! Heb je al eens wat gedaan met suiker? Dan is dit de perfecte gelegenheid om het weer eens op te pakken. Kortom, je bent van harte welkom, of je nu een beginner bent of al wat ervaring hebt.

Deelnemers en programma

Aan de workshops kunnen zo'n twaalf à vijftien mensen per keer meedoen. De cursus duurt een hele dag, waardoor deelnemers op een rustige, relaxte manier aan hun stukken kunnen werken. De workshop staat daarnaast ook stil bij de theorie van suiker: hoe je het moet koken en waar je op moet letten. De dag is verdeeld in twee delen: het eerste deel van de dag zullen we vooral bezig zijn met de voorbereidingen en het maken van onderdelen van een showstuk, die we na de lunch in elkaar gaan zetten.

"Het mooiste aan de workshops vind ik dat mensen met een trots gevoel naar huis gaan en denken: 'Wauw, ik had niet verwacht dat het zo mooi zou worden.'" Martin hoopt dat er nog veel deelnemers zullen volgen. "Het is een gigantisch mooie hobby en het zou geweldig zijn als dit onderdeel van ons vak weer terugkomt in het onderwijs.

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:	maatwerk via vsho
Contactpersoon:	Sjaak Waasdorp
Meer informatie:	Kwartiermaker Sjaak Waasdorp, 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%20Training%20/%20Masterclass%20Sugar-Art).	
Prijs:	150 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister:	-
Leercyclus benoemd:	Nee

Opmerkingen:

Scholingsdag incl. lunch. Zorg voor praktijk hbr kleding en schoeisel.