

Training / Workshop Chocolade Van cacao tot bonbon

Tijdens deze interactieve workshop ontdek je alles over chocolade en leer je hoe je deze kennis direct toepast binnen het vmbo-onderwijs.

Cursusdata: **04 JUNI 2026**

STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	8
Vorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	8

RELATIE MET BEROEPSGERICHT PROGRAMMA

HBR bakkerij/patterserie

Over de training Chocolade Van cacao tot bonbon

Wil je jouw HBR-lessen verrijken met ambachtelijke vakkennis én praktijkervaring? Tijdens deze interactieve workshop ontdek je alles over chocolade en leer je hoe je deze kennis direct toepast binnen het vmbo-onderwijs. Een leerzame én smakelijke bijscholing.

Wat ga je doen?

- Kennismaken met cacao en chocolade
- Chocolade tempereren (o.a. met Magic Temp)
- Zelf chocoladeproducten maken, zoals:
 - Flikken
 - Gevulde karamelflikken
 - Bonbonvullingen
 - Doorhalen van bonbons
 - Origine chocoladetabletten

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: Enige voorkennis patisserie

Werkvorm: cursus

Scholingsveld: praktijkleer / vakkennis

Vorbereiding noodzakelijk: Nee

Aanbod mogelijk gemaakt door
OCW en VO-raad: Nee

Aanbieder: Platform HBR

Soort aanbieder: anders

Contactpersoon: Sjaak Waasdorp

Meer informatie: Kwartiermaker Sjaak Waasdorp, hbrbijscholing@gmail.com
(<mailto:hbrbijscholing@gmail.com>)

Cursusdata:

04 JUNI 2026 | 09:30(11 PLEKKEN VRIJ VAN DE 20)

Voorhout (2215 R) - Teylingen College - KTS - Een dag op donderdag 4 juni 2026 van 9.30 tot 15.00 uur.

Prijs: 225 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister: -

Leercyclus benoemd: Nee

Opmerkingen:

Neem praktijkleding mee.