

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.

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/%20Workshop%20Chocolade%20Van%20cacao%20tot%20bonbon).



Gebaseerd op 6 beoordelingen

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
Voorbereiding 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:

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/%20Workshop%20Chocolade%20Van%20cacao%20tot%20bonbon).

Prijs: 225 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister: -

Leercyclus benoemd: Nee

Opmerkingen:

Neem praktijkleding mee.