# 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 |
| Voorbereiding 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 praktijkkleding mee.