

Lekker Zoet!

Groen

Op deze eendaagse cursusdag duikt u enerzijds in de zoete wereld van de nagerechten en anderzijds gaat u op zoek naar wat u als docent kunt bijdragen aan een zoetere, duurzamere wereld. Dit doet u door de verschillende opdrachten uit te voeren.

Cursusdata: **27 JANUARI 2021**



Gebaseerd op 9 beoordelingen



STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	6
Vorbereiding en huiswerk	0

TOTAAL	6
---------------	----------

Relatie met beroepsgericht programma:
Keuzevak 'Voeding, hoe maak je het?' en
profielmodule 2 'Tussen productie en
verkoop'

Doel

In de keuken denk je bij het woord ZOET al gauw aan nagerechten. Chocolademousse, vanille-ijs, salty caramel, panna cotta, crème brûlée en ga zo maar door. Ook een kaasplankje geserveerd met een zoete fruitcompote en een broodsoort met gedroogd fruit is een nagerecht. Zoet heeft ook andere betekenissen als: aangenaam, fijn, lief en rustig. In 'Een Zoete Wereld' zijn mens, dier, milieu en economie met elkaar in evenwicht. Het welzijn van mens en dier is gegarandeerd en kansen zijn eerlijk verdeeld. Ons voedsel komt op een duurzame manier tot stand en er is genoeg voor iedereen.

Op deze cursusdag duikt u enerzijds in de zoete wereld van de nagerechten en anderzijds gaat u op zoek naar wat u als docent kunt bijdragen aan een zoetere, duurzamere, wereld. Dit doet u door de verschillende opdrachten uit te voeren. De aandachtspunten zijn:

- Duurzaam werken in de keuken;
- Veilig werken in de keuken;

- Het bereiden van nagerechten;
- Zoet en gezondheid;
- Zoete gerechten voor op school.

Aan de orde komen:

- Fruitsoorten > kenmerken en toepassingsmogelijkheden;
- Zuivel > kenmerken en toepassingsmogelijkheden;
- Eieren > kenmerken en toepassingsmogelijkheden;
- Chocolade > kenmerken en toepassingsmogelijkheden;
- Gerechten die u kunt maken met vmbo leerlingen.

U gaat het volgende praktisch doen:

- Een aantal nagerechten/componenten van nagerechten bereiden;
- Een kaasplateau met Hollandse/buitenlandse kazen samenstellen;
- Veelgebruikte fruitsoorten, zuivelproducten, eieren en chocoladesoorten herkennen en verwerken in producten;
- De kennis over duurzaam en veilig werken toepassen in een professionele keuken.

Uitvoering

Aeres Hogeschool Wageningen verzorgt bij- en nascholingen voor docenten voor beroepsgerichte vakken in het vmbo-groen, vanuit de rol als opleider van deze beroepsgroep. Deze cursus wordt gegeven door Peter Heijmen, werkzaam als docent bij Rijn IJssel, Horeca en Bakkerij.

Doelgroep

Doelgroep voor de scholing: docenten en praktijkinstructeurs die lessen verwerking agrarische producten en/of profielmodule 2 irt voedselbereiding en/of het keuzevak 'Voeding hoe maak je het?' verzorgen.

Werkwijze

De cursus wordt praktisch ingericht. We gaan technieken uitproberen, producten en gerechten proeven. De recepten geven inspiratie voor de eigen lessen.

Planning

- 09.45 Ontvangst en kennismaking
- 10.00 Introductie onderwerp, theorie en praktijk
- 13.00 Lunch
- 13.30 Verbinding theorie en praktijk aan praktijklessen vmbo
- 16.00 Afsluiting

Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	cursus
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Vorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja

Aanbieder:	Aeres Hogeschool Wageningen
Soort aanbieder:	lerarenopleiding
Contactpersoon:	Hanneke Maassen
E-mailadres:	h.maassen@aeres.nl

Cursusdata:

27 JANUARI 2021 | 10:00 (4 PLEKKEN VRIJ VAN DE 12)

Wageningen (6708 PA) - Aeres Hogeschool Wageningen - Eén dag op woensdag 27 januari 2021 van 10.00 tot 16.00 uur, inclusief lunch.

Prijs:	60 euro per persoon
---------------	---------------------

Gevalideerd door	-
-------------------------	---

lerarenregister:

Leercyclus benoemd: Ja