

KORTE INHOUDEN MODULES CHOCOLADEBEWERKER

alfabetisch gerangschikt

CHOCOLADESTUKKEN

In deze module leer je verschillende technieken om chocolade werkstukken en figuren te maken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- chocolade bonbonnière
- chocolade bloem
- chocolade vliegtuig
- chocolade hond in mand
- chocolade presentatiestuk

DESSERTKOEKJES - instapvrij

In deze module leer je degen en beslagen om dessertkoekjes te maken , te verwerken en af te bakken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- kattentongen
- gemberkoekjes
- macarons
- zoute strikjes
- petitfours

EENVOUDIGE CHOCOLADEPRODUCTEN - instapvrij

In deze module leer je de basis om chocolade te bewerken en eenvoudige chocoladeproducten met of zonder vulling te bereiden.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- chocoladetruffels
- studentenhaver
- orangettes
- chocolade holfiguren
- pralines met vulling

ORGANISATIE (BANKET-) BAKKERIJ & AANVERWANTEN

In deze theoretische module leer je hoe een bakkerij en aanverwante producten te “runnen” en de praktijkruimte in te richten volgens de moderne normen. Onder “bakkerij en aanverwante producten” wordt hier verstaan: producten uit de bakkerij en banketbakkerij, chocolade-, suiker-, marsepein- en ijsproducten.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- planning van productie in functie van een bepaald bakkersbedrijf worden besproken
- assortiment producten voor een bepaald bakkersbedrijf worden samengesteld
- vragen van klanten, de verwachte verkoop en het seizoen worden besproken
- andere externe factoren (bestellingen voor bepaalde evenementen) worden besproken
- registratie van geleverde verse goederen (controle versheid, temperatuur,...) worden besproken

PRALINES

In deze module leer je verschillende grondstoffen zoals chocolade, marsepein, room, boter,... te verwerken tot de lekkerste pralines.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- geënrobeerde marsepeinblokjes
- pralines met praliné
- cerisettes
- kriekenbonbon
- ingekleurde pralines

VERKOOP (BANKET-)BAKKERIJ EN AANVERWANTE PRODUCTEN

In deze theoretische module leer je een winkel verkoopklaar te maken volgens de wetgeving op de voedselveiligheid.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- evenwichtige schikking van producten in de verkoopp ruimte worden besproken
- verpakkingsmateriaal en verpakkingsmethodes worden besproken
- broodsnijmachines, verpakkingsmachines (eventueel via bedrijfsbezoek) worden besproken
- wetgeving voedselveiligheid, etikettering, informatieplicht, communicatie naar klanten,... worden besproken
- handhaven van wettelijke bewaartemperatuur van bakkerij-, banket-, chocolade-, suiker-marsepein-, en ijsproducten worden besproken