



Patisserie

In het kort

Leerweg / Niveau
Volwassenenonderwijs / Cursus

Duur
0-0,5 jaar

Locatie
Nieuwegein
Newtonbaan 12

Startdatum
5 oktober 2023

Kosten
€ 795,-

Lestijden
15.00 – 21.15 uur

Net even dat extra's leren over patisserie

Je bent een bedreven en gepassioneerde thuiskok of werkzaam als kok in een restaurant of instelling, maar je wilt meer. Net even dat extra's leren over patisserie. Dan is deze mooie praktische cursus over de basisvaardigheden geschikt voor jou. Want écht leren bakken kan alleen vanuit de basis.

Inhoud cursus

We behandelen de verschillende basisdisciplines van het patisserie vak. Enige voorkennis van bakken is een pré. We nemen je mee vanaf de basis van de techniek en leggen je de grondstoffen, basistechnieken, theorie en recepturen uit in de volgende thema's:

- Deeg en beslag
- Schuim- en korstdeeg
- Crème- en slagroomgebak
- Taartdecoratie en vullingen
- Buitenlandse specialiteiten

Je gaat samen met de andere deelnemers aan de slag in één van onze professionele keukens. Uiteraard onder begeleiding van de docent. Het tempo tijdens de lessen is hoog, de kwaliteit ook. Ter voorbereiding van iedere volgende les pas je zelf de recepturen aan. Daarnaast adviseren we om de theorie door te nemen van de producten die we gaan gebruiken (tijdsinvestering ca. twee uur per week).

Tijdens de praktijklessen draag je een witte koksbus, zwarte broek en veilige schoenen (anti-slip zool). De koksbus stellen wij je tijdens de les ter beschikking.

Na de les kun je de door jou gemaakte producten meenemen.

Na de cursus ben je in staat het geleerde toe te passen zonder gebruik van ingewikkelde professionele apparatuur.

Cursusduur Patisserie

De cursus duurt vijf dagen van zes uur. Iedere week heb je één vaste lesdag. We starten bij dertien deelnemers. Maximale

groepsgrootte is vijftien deelnemers.

Locatie & lestijden

In onze nieuwe professionele kookstudio op de Newtonbaan 12, 3439 NK te Nieuwegein. De lestijden zijn op donderdag van 15.00 tot 21.15 uur.

Kosten

De kosten voor de cursus bedraagt € 795,- per persoon * (vrijgesteld van BTW) inclusief ingrediënten en gebruik van apparatuur. We verzoeken je zelf het lesmateriaal aan te schaffen (exacte opgave ontvang je na inschrijving, indicatieprijs € 70,-).

* Prijs onder voorbehoud.

Stap-budget

Wil je meer weten over het aanvragen van het Stap-budget? Kijk dan op onze pagina Stap-budget.

Voor werkgevers

Wil je deze scholing voor jouw organisatie? Neem dan contact op met onze accountmanager d.verhagen@rocmn.nl, 06 30 48 17 48.

Aanmelden voor de cursus

Wil je meer informatie over deze cursus?

Ron de Waal

Hospitality

06 81 06 77 26

mbovoorprofessionalsHTC@rocmn.nl

