



Pâtisserie

In het kort

Leerweg / Niveau
Volwassenenonderwijs / Cursus

Duur
0-0,5 jaar

Locatie
Nieuwegein
Newtonbaan 12

Startdatum
3 oktober 2024 en 11 maart 2025

Kosten
€ 795,-

Lestijden
15.00 – 21.15 uur

Net even dat extra's leren over pâtisserie

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 pâtisserie. 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 pâtisserie 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. 2 uur per week).

Kleding

Tijdens de praktijklessen draag je een witte koksbuis, zwarte broek en veilige schoenen (anti-slip zool). De koksbuis 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 5 dagen van 6 uur. Iedere week heb je 1 vaste lesdag. We starten bij 13 deelnemers. De maximale groepsgrootte is 15 deelnemers.

Locatie & lestijden

De leslocatie is onze nieuwe professionele kookstudio op de Newtonbaan 12, 3439 NK te Nieuwegein. De startdata zijn op donderdag 3 oktober 2024 en dinsdag 11 maart 2025. De lestijden zijn voor beide startdata van 15.00 tot 21.15 uur.

Kosten

Deze cursus kost € 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.

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.

Start met aanmelden | 3 oktober 2024 Start met aanmelden | 11 maart 2025



Wil je meer informatie over deze cursus?

Mira Dekker

Hospitality

06 39 53 08 38

mbovoorprofessionalshtc@rocmn.nl