

	1 ^e semester 1/9/2026 – 25/1/2027	2 ^e semester 27/1/2027 – 22/6/2027
Maandag 8u30-12u20	Van bladerdeeg tot beslag (Beslagen)	
Maandag 18u00-21u50	Pralines (Eenvoudige chocoladeproducten)	Ijsbereidingen (Consumptie-ijs en sorbet)
	Palet van de patissier (Vet- en kookdegen)	
Dinsdag 18u00-21u50	Meesterlijk banketgebak (Vet- en kookdegen)	Trendy patisserie (Beslagen)
	Pralines (Eenvoudige chocoladeproducten)	
Woensdag 13u00-16u50	Bakatelier** (Eenv. nagerechten) (2-wekelijks) Start 2/9/2026	Patisserie van A tot Z** (Eenv. nagerechten) (2-wekelijks) Start 27/1/2027
Woensdag 18u00-21u50	Broden en harde	Zachte luxe broden
	Dessertkoekjes	Meesterlijk banketgebak (Vet- en kookdegen)
Donderdag 18u00-21u50	Zachte luxe broden	Dessertkoekjes
	Themataarten 1 (Beslagen)	Themataarten 2 (Beslagen)
Vrijdag		
Zaterdag		

Extra informatie:

- Voor deze cursussen is geen voorkennis nodig.
- Voor het werk in de keukens dient aangepaste kledij aangeschaft te worden. Meer informatie hierover krijg je de eerste les van je leerkracht.
- Voor de opleidingen van chocoladebewerker en ijsbereider is het niet mogelijk om het certificaat te behalen, daar niet alle modules worden aangeboden.
- ** Deze cursussen zijn gericht naar scholieren en studenten vanaf 16 jaar en vallen niet onder het leerplan van Medewerker bakkerij.