

Opleiding: Bakker - Banketbakker - Chocoladebewerker - Ijsbereider		
<i>Organisatie : 2 perioden van 18 weken les</i>		
	1	2
Lesdag	5/09/2022 - 29/01/2023	30/1/2023 - 25/6/2023
Ma Av	Gerezen bladerdeeg	Zachte luxe broden
	Kooklabo - 18u00 - 21u50	Kooklabo - 18u00 - 21u50
Di Av	Beslagen: Trendy patisserie	Consumptie-ijs en sorbet: Ijsbereidingen
	18u00 - 21u50	18u00 - 21u50 VOLZET
Woe Av	Dessertkoekjes	Harde luxe broden
	18u00 - 21u50	Kooklabo - 18u00 - 21u50 VOLZET
Do Av	Eenvoudige chocoladebewerkingen: Pralines	Dessertkoekjes
	18u00 - 21u50	18u00 - 21u50 VOLZET
		Beslagen: Trendy patisserie
		18u00 - 21u50
Za Vm	Zachte luxe broden	Vet- en kookdegen: Meesterlijk banketgebak
	Kooklabo - 08u10 - 12u00	8u10 - 12u00

Lesplaats: Campus Gastronomie
 Tel: 014 49 07 08 - 014 49 07 10
 Mail: gastronomie@edukempen.be

* Voorkennis vereist

Laatste aanpassing:

26/01/2023

Onder voorbehoud