

Chocoladebewerker/Ijsbereider

Van de opleidingen chocoladebewerker en ijsbereider worden niet alle modules aangeboden.

Zelf je eigen ijs bereiden, pralines maken en de allerlekkerste dessertkoekjes. Je leert het allemaal in deze opleidingen,

Van deze opleiding worden volgende modules aangeboden:

- Dessertkoekjes
- Ijsbereidingen (consumptie-ijs)
- Pralines (Eenvoudige chocoladeproducten)



Chocoladebewerker/IJsbereider: overzicht modules

Dessertkoekjes

80 LT

Dessertkoekjes, krokant, vers gebakken, zoete -, zoute -, gevulde - kruidenkoekjes, steekkoekjes, spuitkoekjes, chocoladekoekjes ... enz. Dessertkoekjes zijn terug van nooit weg geweest.

Weg met de industriële, voorverpakte koekjes en weer zelf aan de slag gaan in de keuken en met eerlijk grondstoffen werken en lekkere creaties maken. Zelf versgebakken dessertkoekjes lokt anderen naar de keuken en samen ervan proeven... da's pas genieten!

IJsbereidingen (consumptie-ijs)

80 LT

Roomijs en sorbets, van een bescheiden verfrissende coupe tot een uiterst verfijnde ijstaart.

Combinaties van roomijs en sorbets, met noten en vruchten, met chocolade, biscuits en marsepein.

Elk feest, elk seizoen, kortom elke gelegenheid leent zich als het ware om vertolkt en verbeeld te worden in een creatie van roomijs en sorbets.

Voor deze modules is geen voorkennis nodig.

Chocoladebewerker/IJsbereider: overzicht modules

Pralines (eenvoudige
chocoladeproducten)

80 LT

In deze module helpen we je op weg en gaan we vooral je creativiteit aanwakkeren om de lekkerste pralines, chocoladecombinaties en chocoladegarnituren te maken.

Er wordt gewerkt met vruchten, noten, chocolade, biscuits en zoveel meer.

Voor deze modules is geen voorkennis nodig.

Chocoladebewerker/Ijsbereider: duurtijd en benodigdheden

Duurtijd van de opleiding:

- Elke module loopt over een half schooljaar (september tot januari of januari tot juni)

Benodigdheden:

- Kledij:
 - Koksvest (katoen) met lange mouwen
 - Vorbinder (katoen)
 - Hoofddekseel
- Paletmes 20 cm
- Steekmes circa 15 cm breed
- Plastic halfronde deegschrapper (corn)
- Aardappelmesje of officemesje



Chocoladebewerker/Ijsbereider: andere info

Vrijstellingen

Heb je reeds eerder een gelijkaardige opleiding gevolgd en denk je in aanmerking te komen voor vrijstellingen?

Een vrijstelling kan bekomen worden op basis van elders verworven kwalificaties (EVK) of op basis van elders verworven competenties (EVC).

Meer informatie over hoe een vrijstelling aangevraagd kan worden vind je terug op onze website: <https://www.edukempen.be/voor-cursisten/vrijstellingsaanvragen>

Inschrijvingsgelden - kosten

Het inschrijvingsgeld bedraagt € 1,50 per lesuur:

- Module van 40 lestijden = € 60 inschrijvingsgeld
- Module van 80 lestijden = € 120 inschrijvingsgeld

Daarnaast moet er ook ingrediëntengeld betaald worden. Dit bedrag verschilt per module.

Het onderwijsdecreet bepaald dat, vanaf 1 september 2019, cursisten die in een periode van 6 schooljaren 3x dezelfde administratieve module volgen, vanaf de 4^e maal een verdubbeling van het inschrijvingsgeld moeten betalen (nl. € 3 per lesuur).

Chocoladebewerker/Ijsbereider: andere info

Vermindering/vrijstelling van het inschrijvingsgeld.

Voor enkele specifieke categorieën van cursisten is er hetzij een volledige vrijstelling, hetzij een gedeeltelijke vrijstelling van het inschrijvingsgeld voorzien.

Meer informatie hierover vind je op:

<https://www.edukempen.be/inschrijvingen/kortingen>

Let op, het ingrediëntengeld komt niet in aanmerking voor deze vermindering.

Overige voordelen

Wens je gebruik te maken van opleidingscheques, Vlaams opleidingsverlof, KMO-portefeuille, ...?

De verschillende mogelijke voordelen en premies kan je raadplegen via

<https://www.edukempen.be/inschrijvingen/voordelen>

Chocoladebewerker/Ijsbereider: andere info

Lessuren:

- Avond: 18u00 – 21u50
- Zaterdagvoormiddag: 8u10 – 12u00

Inschrijven?

Inschrijven kan online gebeuren via onze website: www.edukempen.be of door langs te komen op het secretariaat van campus Boomgaard:

Boomgaardstraat 56

2300 Turnhout

014 49 07 10



Meer info? gastronomie@edukempen.be - 014 49 07 08 – 014 49 07 10

Inschrijven? www.edukempen.be