

	1 ^e semester 2/9/2024 – 26/1/2025	2 ^e semester 27/1/2025 – 22/6/2025
Ma av	Pralines (eenvoudige chocoladestukken) 18u00 – 21u50	Dessertkoekjes 18u00 – 21u50
Di av	Trendy patisserie (beslagen) 18u00 – 21u50	Ijsbereidingen (consumptie-ijs en sorbet) 18u00 – 21u50
Wo av	Gebak en co (taarten obv gistdegen) 18u00 – 21u50	Meesterlijk banketgebak (vet- en kookdegen) 18u00 – 21u50
	Trendy patisserie (beslagen) 18u00 – 21u50	Zachte luxe broden 18u00 – 21u50
Do av	Bladerdeeg 18u00 – 21u50	Gerezen bladerdeeg 18u00 – 21u50
	Broden en harde luxe 18u00 – 21u50	Gebak en co (taarten obv gistdegen) 18u00 – 21u50
Vrij		
Za vm	Meesterlijk banketgebak (vet- en kookdegen) 8u10-12u00	Bladerdeeg 8u10 – 12u00

Extra informatie:

- Laatste aanpassing: 23/05/2024
- Voor deze cursussen is geen voorkennis nodig.