

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

AMBACHTELIJK IJSBEREIDER

€ 721,16 incl. BTW

OMSCHRIJVING

Introductie

De ambachtelijk ijsbereider doet zijn of haar omgeving smelten voor betoverende ijscreaties, verfijnde smaken en verfrissend ijsgebak. Ijs bereiden is een vak op zich.

Omschrijving

Deze opleiding stelt je in staat om heel wat ijsbereidingen te vervaardigen. Je weet deze diverse ijssmaken te verwerken in producten zoals ijstaarten, ijspralines en themataarten. Ook de decoratietechnieken voor ijsspecialiteiten komen aan bod.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Bakkers, Chocoladebewerkers, restaurateurs, ...

Toelatingsvoorwaarden

Je bent minimum 18 jaar. Er is geen specifieke voorkennis vereist.

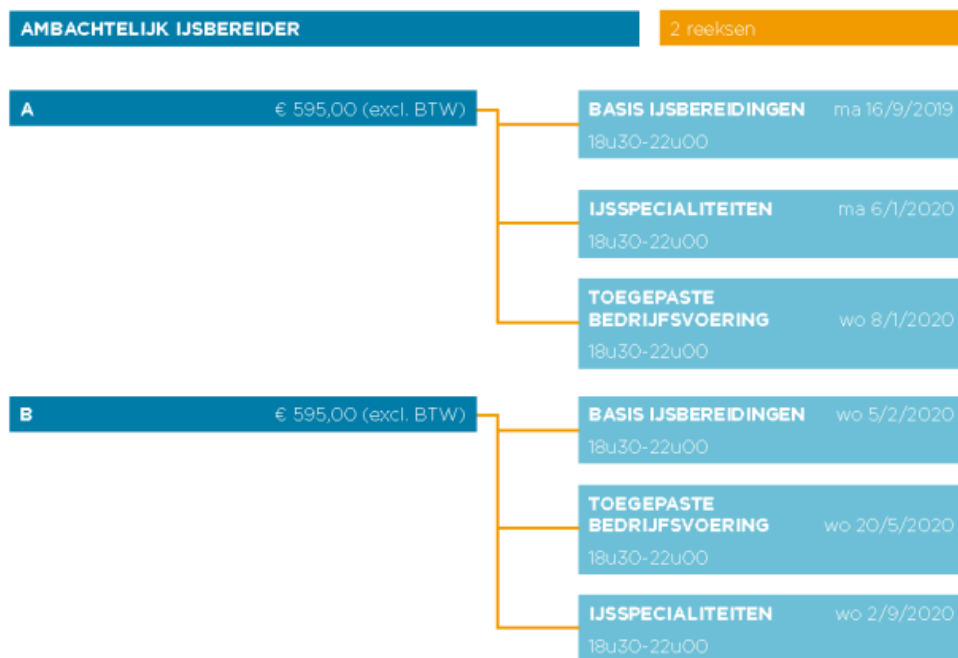
Methodologie

In deze opleiding wordt theorie gekoppeld aan praktijk.

Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

De ambachtelijke ijsbereider is een persoon die grond- en hulpstoffen, zoals suikers, melk en water, omzet via een warme bereiding naar verschillende soorten van consumptie-ijs, mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs. De gehele bereidingswijze van het consumptie-ijs gebeurt op een artisanale, efficiënte en vaktechnische manier. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de ijsbereider rekening met hygiëne, veiligheid en bewaarstechnieken voor het product.

TRAJECT



PROGRAMMA

Deze opleidingen bestaan uit de volgende modules:

Basis ijsbereidingen (12 sessies)

- inleiding
- materiaal
- hygiëne en veiligheid
- productkennis
- geturbineerde ijsbereidingen
- basis afwerking en garneringen
- moduleproef

Ijsspecialiteiten (20 sessies)

- toegepaste bedrijfsvoering
- ijstaarten en beslagen
- ijscoupees en borden
- ijsdranken en -pralines
- ijssoufflés
- afwerking en garneringen
- moduleproef

Toegepaste bedrijfsvoering (6 sessies)

- visie en strategie van de onderneming
- algemeen bedrijfskostenplan
- uurloonberekening
- wetgeving en administratie
- hygiëne- en allergenenbeleid
- eindwerkbegeleiding
- moduleproef

Eindproef

PRAKTISCH

Lesdata

Datum	Startuur	Einduur
-------	----------	---------

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Cursusmateriaal

Benodigd lesmateriaal zal meegegeeld worden in de 1e les.

DOCENT

Vakspecialisten uit de sector

Locatie

Syntra West Brugge
Spoorwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
F: 050/403061
info@syntrawest.be