

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

IJSBEREIDER

€ 831,27 incl. BTW

DE BEREIDINGSWIJZE VAN AMBACHTELIJK IJS

OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

De 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 bewaar technieken voor het product.

Introductie

De 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.

PROGRAMMA

Deze opleidingen bestaat uit de volgende modules:

Basis ijsbereidingen (9 sessies)

- inleiding
- materiaal
- productkennis
- Basis ijsbereidingen
 - Geturbineerde ijssoorten
 - Sorbets
 - Fruitmixen en purees verwerken in ijs
 - Basis afwerking en garnering
- Bewaring en verpakking

Basis hygiëne en veiligheid (3 sessies on campus + e-learning)

- HACCP
- Onderhoud en reiniging
- Bacterie- en temperatuurbeheersing

- EHBO
- Brandveiligheid
- Praktijk EHBO
- Praktijk brandveiligheid

Ijsspecialiteiten - en taarten (11 sessies)

- beheer en organisatie atelier
- Praktijk ijsspecialiteiten en -taarten
 - Beslagen en degen
 - Vullingen en crèmes
 - Garneringen
 - (eenpersoons-) ijstaarten
 - Afwerkingen
 - Ijspralines
 - Consumptie-ijs (ijs op een stokje, candybars, sandwich, ...)
 - ijsdranken (Milkshakes, granita, Frappé's, ...)
 - ijssoufflés
 - Verpakken en bewaren

Eindproef

Extra mogelijkheid tot volgen van volgende module:

Ijsbereider als ondernemer (8 sessies)

- **Visie en strategie van de onderneming**
 - Doelgroep en marktonderzoek
 - Trends in de markt
 - Verantwoord ondernemen
 - Futureproof ondernemen
 - Duurzaamheid in de eigen onderneming
 - Samenwerking
- **Wetgeving en administratie**

•Vestigingsvoorwaarden

•BTW

•FAVV

- **Personeelsbeleid**
 - Sociale wetgeving
 - Welzijn en veiligheid
 - Selectie en opleiding

Productassortiment en prijszetting

- **Verkoop**
 - Imago en huisstijl
 - Etalage- en winkel- of salonbeheer
 - Klantenbinding
 - Verkooptechnieken
 - Aankoopbeheer
 - Kassabeheer

Start me up voor de startende ondernemer

Dit traject wordt met de start me up coach bepaald.

Opgepast! Deze modules zijn NIET verrekend in het traject!

Contacteer de productmanager of cursusbegeleider voor meer info.

PRAKTISCH

1 jaar vanaf maandag 12/09/2022 - Brugge

Begindatum	Lesdata	Locatie	Contact
12/09/2022		Syntra West Brugge Spoorwegstraat 14 8200 Brugge	T: 078/353 653 Sofie@syntrawest.be

Cursusmateriaal

Benodigd lesmateriaal zal meegedeeld worden in de 1e les.

De syllabi – indien van toepassing - worden enkel digitaal ter beschikking gesteld op het digitaal platform. Heb je graag nog een print bij de hand? Dan bieden we je de mogelijkheid om deze te bestellen tegen een minimale printkost via [de printshop van Syntra](#). Na upload via de shop, ontvang je 6 werkdagen later al je syllabus op het door jou gekozen adres.

Prijsinfo

Alimento-korting

Alimento zorgt voor elke werknemer in PC 118 of PC 220 voor een tegemoetkoming. Om de Alimento-korting aan te vragen, dien je Syntra West te contacteren. Syntra West stuurt de nodige documenten naar Alimento (IPV) vzw en Alimento contacteert jou indien aanvullende info nodig is. Zodra alles in orde is, krijg je de tussenkomst op jouw bankrekening gestort.

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

Begindatum	Lesdata	Locatie	Contact
15/09/2022		Syntra West Brugge Spoorwegstraat 14 8200 Brugge	T: 078/353 653 Sofie@syntrawest.be

Cursusmateriaal

Benodigd lesmateriaal zal meegedeeld worden in de 1e les.

De syllabi – indien van toepassing - worden enkel digitaal ter beschikking gesteld op het digitaal platform. Heb je graag nog een print bij de hand? Dan bieden we je de mogelijkheid om deze te bestellen tegen een minimale printkost via [de printshop van Syntra](#). Na upload via de shop, ontvang je 6 werkdagen later al je syllabus op het door jou gekozen adres.

Prijsinfo

Alimento-korting

Alimento zorgt voor elke werknemer in PC 118 of PC 220 voor een tegemoetkoming. Om de Alimento-korting aan te vragen, dien je Syntra West te contacteren. Syntra West stuurt de nodige documenten naar Alimento (IPV) vzw en Alimento contacteert jou indien aanvullende info nodig is. Zodra alles in orde is, krijg je de tussenkomst op jouw bankrekening gestort.

DOCENT

Vakspecialisten uit de sector