

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

AMBACHTELIJK CHOCOLADEBEWERKER

VOLDOE AAN DE HOGE EISEN GESTELD DOOR ALLE LEKKERBEKKEN

OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

De opleiding ambachtelijk chocoladebewerker leidt cursisten op tot het zelfstandig beroep van chocolatier. De chocoladebewerker zet grond- en hulpstoffen om naar verschillende vormen van chocoladeproducten. Het gehele productieproces gebeurt op een artisanale, efficiënte en vaktechnische manier. Voor, tijdens en na de bereiding houdt de ambachtelijk chocoladebewerker rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product. Tot slot weet hij zijn ambachtelijk bedrijf ook administratief en beheersmatig te runnen.

Introductie

Het Belgische chocoladewerk heeft wereldwijd naam en faam verworven. Dagelijks kopen duizenden toeristen bij ons de lekkere artisanale pralines, chocolade- en suikerwaren. Maar ook wij zijn op dit vlak echte smulpapen en laten ons geregeld verleiden door deze zoete hapjes, zowel in horeca- als kleinhandelszaken.

Omschrijving

Deze intensieve opleiding heeft tot doel chocoladebewerkers te vormen die zullen voldoen aan de hoge eisen die gesteld worden door de huidige markt.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Bakkers, chocoladebewerkers, restaurateurs, ...

Toelatingsvoorwaarden

Je hebt een leeftijd van minimum 18 jaar. Er is geen specifieke voorkennis vereist.

PROGRAMMA

Deze opleiding duurt 2 jaar en bestaat uit de volgende modules:

1e jaar:

- **Basis chocolade (8 sessies)**
 - inleiding
 - materiaal
 - hygiëne en veiligheid
 - productkennis
 - maken van eenvoudige chocoladeproducten
 - moduleproef
- **Eenvoudige pralines, stuk- en holgoed (17 sessies)**
 - toegepaste bedrijfsvoering
 - vorm- en vulpralines
 - stukgoed
 - holgoed
 - moduleproef
- **Module marsepein (8 sessies)**
 - productkennis
 - fruitfiguurtjes
 - opbouwfiguurtjes

- moduleproef

2e jaar:

- **Verfijnde pralines en stukgoed (17 sessies)**
 - verfijnde pralinesverfijnd stukgoed
 - dessertkoekjes
 - moduleproef
- **Toegepaste bedrijfsvoering voor de brood- en banketbakker/ambachtelijk chocoladebewerker (10 sessies)**
 - visie en strategie van de onderneming
 - algemeen bedrijfskostenplan
 - uurloonberekening
 - wetgeving en administratie
 - hygiëne- en allergenenbeleid
 - eindwerkbegeleiding
 - moduleproef
- **Chocoladekunst (9 sessies)**
 - etalagetechnieken
 - chocoladetechnieken
 - moduleproef

Eindproef

DOCENT

Vakspecialisten uit de sector