

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## CHOCOLATIER

€ 831,27 incl. BTW

VOLDOE AAN DE HOGE EISEN GESTELD DOOR ALLE LEKKERBEKKEN

### OMSCHRIJVING

#### Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

De opleiding chocolatier leidt cursisten op tot het zelfstandig beroep. De chocolatier 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 chocolatier rekening met hygiëne, veiligheid en bewaarstechnieken 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 chocolatiers te vormen die zullen voldoen aan de hoge eisen die gesteld worden door de huidige markt.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Bakkers, chocoladetiers, 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
  - basistechnieken
  - maken van eenvoudige chocoladeproducten
  - moduleproef
- **Eenvoudige pralines (10 sessies)**
  - bereiding, verwerking en afwerking van chocolade en vullingen
  - bewaren en verpakken
  - moduleproef
- **Stuk- en holgoed (7 sessies)**
  - bereiding, verwerking en afwerking van chocoladeproducten (stuk- en holgoed)
  - bewaren en verpakken
  - moduleproef
- **Basis hygiëne en veiligheid (3 sessies on campus + e-learning)**

- HACCP
- Onderhoud en reiniging
- Bacterie- en temperatuurbelasting
- EHBO
- Brandveiligheid
- Praktijk EHBO
- Praktijk brandveiligheid

#### 2e jaar:

- Verfijnde pralines (10 sessies)
  - verfijnde pralinesverfijnd stukgoed
  - dessertkoekjes
  - moduleproef
- Chocoladekunst (9 sessies)
  - etalagetechnieken
  - chocoladetechnieken
  - moduleproef
- Confiserie (9 sessies)
  - Initiatie suiker bewerken
  - Marshmallows
  - Boterkaramels
  - Zachte snoep
  - Harde snoep
- Gespecialiseerde chocoladeproducten (9 sessies)
  - Maken, verwerken en verpakken van gespecialiseerde chocoladeproducten
  - Foodpairing

#### Eindproef

Extra mogelijkheid tot volgen van volgende module:

#### Chocolatier als ondernemer (8 sessies)

- Visie en strategie van de onderneming
- Duurzaamheid in de eigen onderneming
- Wetgeving en administratie
  - Vestigingsvoorwaarden
  - BTW
  - FAVV
- Personeelsbeleid
  - Sociale wetgeving
  - Welzijn en veiligheid
  - Selectie en opleiding
- Productassortiment en prijszetting
- Verkoop

#### Start me up voor de startende ondernemer

Dit traject wordt met de start me up coach bepaald.

Opgepast! Deze modules zijn *niet in de prijs* inbegrepen!

**Contacteer de productmanager of cursusbegeleider voor meer info.**

## PRAKTISCH

2 jaar vanaf maandag 12/09/2022 - Brugge

### Lesdata voor Brugge vanaf maandag 12/09/2022

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

### Locatie

Syntra West Brugge  
Spoorwegstraat 14  
8200 Brugge

### Contact

T: 078/353 653  
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

### Cursusmateriaal

De cursisten krijgen een vest, voorschort en hoofddekse van Syntra West. De cursisten zorgen zelf voor klein materiaal: paletmes, steekmes, pralineervork, spatel, klopper, borsteltje, cuttermes, schaar en pollepeeltje. Alle gedetailleerde informatie hierover wordt in de 1e les gegeven. De cursisten zorgen zelf voor een bakkersboek en veilige schoenen.

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:

## DOCENT

Vakspecialisten uit de sector