

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

KAASMEESTER

€ 592,90 incl. BTW

OMSCHRIJVING

Omschrijving

De kaasmeester legt zich toe op het aanbieden van een gevarieerd en vaak gespecialiseerd assortiment van kazen uit binnen- en buitenland. Daarbij wordt rekening gehouden met seizoenen, streken, kaasfamilies, soort melk enz. In vele gevallen affineert de kaasmeester ook nog de kazen waardoor deze a.h.w. gepersonaliseerd worden.

Een kaasmeester combineert veelal diverse activiteiten : samenstellen van kaasschotels en –buffetten, verkoop en levering aan horeca, bereidingen maken op basis van kaas, ... Een kaasmeester kent de verschillende AOP's, weet hoe deze kazen vervaardigd zijn en kan er vlot over communiceren. Een goede kaasmeester kent de ecologische impact van zijn bedrijf en weet hoe hij deze kan beïnvloeden.

Binnen de opleiding Kaasmeester wordt daarom aandacht besteed aan de soorten kaasfamilies, het proces van kaas maken alsook aan de verkoopsactiviteiten en distributie. Naast de ecologische aspecten komen ook de hygiënische en wettelijke vereisten op het vlak van verkoop en bereiding van kaas aan bod.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

De opleiding geeft potentiële starters, uitbaters en medewerkers uit voeding- en horecazaken (restauranthouders, traiteurs, versdetailhandel en delicatessenzaken, ...) een professionele en gedegen opleiding over het ruime assortiment van kazen in binnen- en buitenland, zodat zij zich als 'kaasmeester' kunnen vestigen. De doelgroep is ruim opgevat. De opleiding richt zich o.a. tot personen die een kaasspecialzaak willen uitbaten en hun vakkennis willen verwerven of verrijken. Maar de opleiding richt zich onder andere ook op personen die als adviseur voor kaashandels aan de slag willen.

Voorkennis

Wie deelneemt aan deze opleiding moet een eerste ervaring (40u) met kaas kunnen voorleggen.

Methodologie

Theorie wordt gekoppeld aan praktijk en heerlijke degustaties.

PROGRAMMA

1e jaar:

Basiskennis kaas (20 sessies)

- algemene warenkennis
- fabricatie van kaas
- basis HACCP en voedselveiligheid
- kaasfamilies: basis
- technische kaasbehandeling en snijtechnieken
- Wat is bier?
- Wat is wijn?
- examen

2e jaar:

Activiteiten van de kaasmeester (27 sessies)

- verkopen van kaas
- verpakken van kaas
- kaasfamilies: appellaties en productiemethoden

- uitbaten van een kaasmakerij/kaashandel en organiseren van bedrijfsbezoeken
- toegepaste HACCP in de kaashandel
- culinaire aspecten van kaas
- eindwerkbegeleiding
- examen

Eindproef (5u)

- maken van kaasstuk en verdedigen van eindwerk

PRAKTISCH

Lesdata

Datum	Startuur	Einduur
donderdag 12/09/2019	18:30	22:00
donderdag 19/09/2019	18:30	22:00
donderdag 26/09/2019	18:30	22:00
zaterdag 28/09/2019	09:00	12:30
donderdag 03/10/2019	18:30	22:00
donderdag 10/10/2019	18:30	22:00
donderdag 17/10/2019	18:30	22:00
donderdag 24/10/2019	18:30	22:00
donderdag 07/11/2019	18:30	22:00
donderdag 14/11/2019	18:30	22:00
donderdag 21/11/2019	18:30	22:00
donderdag 05/12/2019	18:30	22:00
donderdag 12/12/2019	18:30	22:00
donderdag 09/01/2020	18:30	22:00
donderdag 16/01/2020	18:30	22:00
donderdag 23/01/2020	18:30	22:00
donderdag 30/01/2020	18:30	22:00
donderdag 13/02/2020	18:30	22:00
donderdag 20/02/2020	18:30	22:00
donderdag 19/03/2020	18:30	22:00

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Locatie

Syntra West Brugge
Spoorwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

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