KAASMEESTER

WORD EEN ECHTE KAASKENNER!

Vanaf 25-09-2025

Brugge

1 jaar

913,55 incl. BTW

Opleidingscheques

OMSCHRIJVING

Introductie

Droom je ervan om een meester in kaas te worden en een uniek assortiment te presenteren?

Wil je de kunst van kaasmeesterschap leren en alles ontdekken over kaasbereiding, verkoop en ecologisch bewustzijn?

Zie je jezelf als kaasmeester, bezig met het samenstellen van kaasschotels en het bereiden van kaascreaties?

Schrijf je nu in voor onze opleiding en vestig jouw als kaasmeester!

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, ... Daarnaast kent de kaasmeester 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 kaasspeciaalzaak 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.

Methodologie

Tijdens de opleiding wordt theorie gekoppeld aan praktijk en heerlijke degustaties.

HOE ZIET HET PROGRAMMA VAN DEZE OPLEIDING ERUIT?

Van melk tot kaas als verkoopsproduct

- Productie van kaas
- Algemene warenkennis
- Examen

De kaassoorten en kaasfamilies

- Kaasfamilies
- Praktijkexamen gekoppeld aan theorie examen

Kaas culinair

- Kaas en bier combineren
- Kaas en wijn combineren
- Cominaties met kaas
- Koken met kaas
- Praktijk examen

Verkoop van kaas

- Verkoop van kaas
- Versnijden, manipulleren en verpakken van kaas
- Prijsbepaling
- Examen

Basis hygiëne en veiligheid

- HACCP
- Onderhoud en reiniging
- Bacterie- en temperatuurbeheersing
- EHBO
- Brandveiligheid
- Praktijk EHBO
- Praktijk brandveiligheid
- Begeleiding verwerken inhoud e-learning
- Moduleproef

Eindwerkbegeleiding

Eindproef kaasmeester

BIJKOMENDE INFO

De syllabi – indien van toepassing - worden enkel digitaal ter beschikking gesteld op het digitaal platform.

LOCATIES EN DATA

Campus Brugge

vanaf 25-09-2025

1 jaar

€ 913,55 incl. BTW