

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

KAASMEESTER

€ 676,39 incl. BTW

ADVIES IN HET VERSNIJDEN, DEGUSTEREN EN BEWAREN VAN KAZEN

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.

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

2 jaar vanaf donderdag 29/09/2022 - Brugge

Lesdata voor Brugge vanaf donderdag 29/09/2022

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 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.

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES: