

AMBACHTELIJK CHOCOLADEBEWERKER-IJSBEREIDER - VOLTijdSE DAGOPLEIDING

HOT CHOCOLATE - COOL ICE

OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Het modulair traject **Ambachtelijk chocoladebewerker** leidt de cursisten op tot het zelfstandig beroep van chocolatier, ambachtelijk chocoladebewerker. De chocoladebewerker zet grond- en hulpstoffen om naar verschillende vormen van chocoladeproducten. Het gehele productieproces gebeurt op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier.

Voor, tijdens en na de bereiding houdt de ambachtelijk chocoladebewerker rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product. Tenslotte moet hij zijn ambachtelijk bedrijf ook administratief en beheersmatig kunnen runnen.

Na deze opleiding ben je in staat om heel wat **basis ijsbereidingen** te vervaardigen. Je weet deze diverse ijssmaken ook te verwerken in ijstaarten, ijspralines, themataarten, ...

Ook de decoratietechnieken voor ijsspecialiteiten komen hier aan bod.

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. Deze intensieve opleiding heeft dan ook tot doel chocoladebewerkers te vormen die zullen voldoen aan de hoge eisen gesteld door alle lekkerbekken.

De **ambachtelijke ijsbereider** is een persoon die grond- en hulpstoffen, zoals suikers, melk, drinkwater omzet via een warme bereiding naar verschillende soorten van consumptie-ijs, mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs. De gehele bereidingswijze van het consumptie-ijs gebeurt op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de ijsbereider rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Je bent en/of minimum 18 jaar en hebt voldaan aan de deeltijdse leerplicht of je bent in het beroep of een verwant beroep werkzaam als zelfstandige of als werknemer.

Deze cursus is een professionele en praktijkgerichte opleiding voor personen vanaf 18 jaar.

Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

Toelatingsvoorwaarden

- Minimum 18 jaar

Methodologie

Theorie gekoppeld aan de praktijk

PROGRAMMA

Chocoladebewerker:

- **Basis Chocolade - 32u**
 - Inleiding
 - Materiaal - Hygiëne en veiligheid - Productkennis

- Maken van eenvoudige chocoladeproducten
- Moduleproef
- **Eenvoudige pralines, stuk- en holgoed - 68u**
 - Toegepaste bedrijfsvoering
 - Vorm- en vulpralines
 - Stukgoed
 - Holgoed
 - Moduleproef
- **Module Marsepein - 32u**
 - Productkennis
 - Fruitfiguurtjes
 - Opbouwfiguurtjes
 - Moduleproef
- **Verfijnde pralines en stukgoed - 68u**
 - Verfijnde pralines
 - Verfijnd stukgoed
 - Dessertkoekjes
 - Moduleproef
- **TBV brood- en banketbakker/ambachtelijk chocoladebewerker - 40u**
 - Visie en strategie van de onderneming
 - Algemeen bedrijfskostenplan - uurloonberekening
 - Wetgeving en administratie
 - Hygiëne- en allergenenbeleid
 - Eindwerkbegeleiding
 - Moduleproef
- **Chocoladekunst - 36u**
 - Etalagetechnieken
 - Chocoladetechnieken
 - Moduleproef
- **Eindproef - 1u**

Theorie gekoppeld aan praktijk

Ijsbereider

De cursus bestaat uit 3 modules:

- **Basis ijsbereidingen - 12 sessies (48u)**
 - Inleiding
 - Materiaal
 - Hygiëne en veiligheid
 - Productkennis
 - Geturbineerde ijsbereidingen
 - Basis afwerking en garneringen
 - Moduleproef
- **IJsspecialiteiten - 20 sessies (80u)**
 - Toegepaste bedrijfsvoering
 - IJstaarten en beslagen
 - IJscoupes en borden
 - IJsdranken en -pralines
 - IJssoufflés
 - Afwerking en garneringen
 - Moduleproef
- **Toegepaste bedrijfsvoering - 6 sessies (24u)**
 - **Visie en strategie van de onderneming**
 - **Algemeen bedrijfskostenplan - uurloonberekening**
 - **Wetgeving en administratie**

- Hygiëne- en allergenenbeleid
- Eindwerkbegeleiding
- Moduleproef
- Eindproef (4u)

In deze bedrijfsopleiding worden ook ondernemersskills aangeleerd.