

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## CHOCOLATIER – IJSBEREIDER – VOLTijdSE DAGOPLEIDING

€ 2318,36 incl. BTW

HOT CHOCOLATE - COOL ICE

### OMSCHRIJVING

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

Het modulair traject **chocolatier** 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 chocolatier 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 chocolatiers te vormen die zullen voldoen aan de hoge eisen gesteld door alle lekkerbekken.

De **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

- **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 temperatuurbepaling
  - EHBO
  - Brandveiligheid
  - Praktijk EHBO
  - Praktijk brandveiligheid
  
- **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
  
- **Chocolatier als ondernemer (8 sessies)**
  
- **Basis ijsbereidingen (9 sessies)**
  - inleiding
  - materiaal
  - productkennis
  - Basis ijsbereidingen
  - Geturbineerde ijssoorten
  - Sorbets

- **Fruitmixen en purees verwerken in ijs**
- **Basis afwerking en garnering**
- **Bewaring en verpakking**
- **Ijsspecialiteiten - en taarten (11 sessies)**
  - **beheer en organisatie atelier**
  - **praktijk ijsspecialiteiten en -taarten**
    - **Beslagen en degen**
    - **Vullingen en crèmes**
    - **Garneringen**
    - **(eenpersoons-) ijstaarten**
    - **Afwerkingen**
    - **Ijspralines**
    - **Consumptie-ijs (ijs op een stokje, candybars, sandwich, ...)**
    - **ijsdranken (Milkshakes, granita, Frappé's, ...)**
    - **ijssofflés**
    - **Verpakken en bewaren**
- **Ijsbereider als ondernemer (8 sessies)**
  - **Visie en strategie van de onderneming**
  - **Wetgeving en administratie**
  - **Productassortiment en prijszetting**
  - **Verkoop**
- **Traject succesvol ondernemen**
  - **Intake**
  - **Basis marketing (6 sessies)**
  - **Basis financiën (8 sessies)**
  - **Bootcamp**
  - **Regelgeving en opstart (5 sessies)**
  - **Zelfinzicht (8 sessies)**
  - **Eindproef succesvol ondernemen**

**Eindproef chocolatier - ijsbereider**

## PRAKTISCH

1 jaar vanaf maandag 26/09/2022 - Brugge

### Lesdata voor Brugge vanaf maandag 26/09/2022

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

In kader van de HACCP-reglementering zijn volgende zaken verplicht om de opleiding te kunnen volgen:

- Beroepskledij (bakkersvest, bakkervoorschort, hoofddeksel en propere en veilige gesloten schoenen).
- De cursist krijgt een bakkersvest, bakkervoorschort en hoofddeksel.
- Medisch attest om in de voedingssector te mogen werken
- Materiaal voor de lessen: zal meegedeeld worden door de docent de 1ste lesdag.

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: