

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

## NIEUWE BAKKERIJTECHNIEKEN VOOR MINDER NACHTWERK

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

Wereldwijd worden er meer en meer nieuwe technieken ontwikkeld om het werk van de bakker aangenamer en minder tijdrovend te maken. Geert Jonckheere toont je graag hoe je deze technieken toepast, zonder aan kwaliteit van je eindproduct in te boeten.

#### Omschrijving

In deze sessie maak je kennis met een aantal nieuwe, specifieke bakkerijtechnieken. Je leert hoe je deze kan toepassen en hoe ze jouw leven aangenamer maken. Zo spaar je tijd uit, zonder aan kwaliteit in te boeten.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Professionele bakkers

#### Voorkennis

Diploma bakker

#### Methodologie

Workshop: gelieve gepaste beroepsledij en klein materiaal ( klopper, spatel, pottenlikker, keukenmessen) mee te brengen.

### PROGRAMMA

- Bakken van voorgebakken producten
- Bewaren van voorgebakken producten
- Verwerken van gekoelde degen via een verdeler
- Verwerken van degen opgemaakt in de koelkast
- Gecontroleerd afbakken van degen uit de koelkast
- Smaakontwikkelingen van lange rijstijden
- Uitgesteld werken zodat je over de ganse dag kan bakken

### DOCENT



### Geert Jonckheere

- Auteur "Basic Hartig gebak" Uitgeverij Lannoo (Winnaar Cultuurprijs Bredene 2014)
- Co-auteur "Basic Brood" - "Basic broodjes en koeken" - "De smaak van brood" (auteur Frank Deldaele)
- Auteur IPV handboek bakkerijopleidingen
- Lid Richemont Club België
- Wereldkampioenschap Coupe Lesaffre Lyon en Lille (2 x 4e plaats)
- Ervaren lesgever Bakkerijschool Ter Groene Poorte
- Gastdocent Syntra West