

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

SWEETS AND CANDY: THE ART OF SUGAR

€ 326,70 incl. BTW

OMSCHRIJVING

Omschrijving

What's in a name? Tijdens deze specialisatie suiker trekken leer je alles wat een vakman moet weten over suikertrekken, suikerblazen, ...

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Je bent bakker, banketbakker, chocolatier, ijsbereider, confiseur, restaurateur, traiteur of een medewerker.

Bijkomende info

Alimento-korting voor bakkersopleidingen van Syntra

Alimento zorgt per deelnemer voor een tussenkomst van max. €65 per halve dag en een max. van €130 per dag!

Voor wie?

Alle bakkerijen met personeel onder arbeidersstatuut (PC 118), kleiner dan 100 werknemers, gevestigd in Vlaanderen, Brussel of Wallonië, komen in aanmerking. Dit geldt zowel voor de arbeiders binnen het bedrijf als voor de patroon die samen met zijn arbeider(s) deelneemt aan de opleiding. Winkelbedienden en meewerkende echtgenoten kunnen geen korting krijgen van Alimento vzw. Leerkrachten bakkersopleidingen komen ook in aanmerking (maar betalen wel de grondstofkost).

Wat moet je doen om korting te krijgen?

Syntra West stuurt de nodige documenten naar Alimento en Alimento contacteert jou indien aanvullende info nodig is. Zodra alles in orde is, krijg je de tussenkomst op jouw bankrekening gestort.

Welke opleidingen?

De opleidingen met vermelding van het Alimento-logo komen in aanmerking. Voor meer info: www.alimento.be.

Methodologie

Dit is een workshop: gelieve gepaste beroepskledij en klein materiaal (klopper, spatel, pottenlikker, keukenmessen, schaar) mee te brengen.

Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

Je krijgt op een flexibele manier vaktechnische kennis aangereikt om de technieken van het suikertrekken onder de knie te krijgen.

PROGRAMMA

Deze technieken worden in 6 sessies aangeleerd.

Het volgende komt aan bod:

- Suikertrekken bloemen, linten, ...
- Suikerblazen van figuren op basis van een bol
- Verschillende technieken van het suikergieten
- Suikerblazen van vogels, figuren, ...

PRAKTISCH

Lesdata

Datum	Startuur	Einduur
woensdag 18/09/2019	18:00	21:00
woensdag 25/09/2019	18:00	21:00
woensdag 09/10/2019	18:00	21:00
woensdag 06/11/2019	18:00	21:00
woensdag 13/11/2019	18:00	21:00
woensdag 20/11/2019	18:00	21:00

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Locatie

Bakkerij- Slagerij- Hotelschool Ter
Groene Poorte
Sporwegstraat 14
8200 Sint-Michiels

Contact

T: 078/353 653
F: 050/403061
info@syntrawest.be

Prijsinfo

Alimento-korting voor bakkersopleidingen van Syntra

Alimento zorgt per deelnemer voor een tussenkomst van max. €65 per halve dag en een max. van €130 per dag!

Voor wie?

Alle bakkerijen met personeel onder arbeidersstatuut (PC 118), kleiner dan 100 werknemers, gevestigd in Vlaanderen, Brussel of Wallonië, komen in aanmerking. Dit geldt zowel voor de arbeiders binnen het bedrijf als voor de patroon die samen met zijn arbeider(s) deelneemt aan de opleiding. Winkelbedienden en meewerkende echtgenoten kunnen geen korting krijgen van Alimento vzw. Leerkrachten bakkersopleidingen komen ook in aanmerking (maar betalen wel de grondstofkost).

Wat moet je doen om korting te krijgen?

Syntra West stuurt de nodige documenten naar Alimento en Alimento contacteert jou indien aanvullende info nodig is. Zodra alles in orde is, krijg je de tussenkomst op jouw bankrekening gestort.

Welke opleidingen?

De opleidingen met vermelding van het Alimento-logo komen in aanmerking. Voor meer info: www.alimento.be.

DOCENT



Edwin Gesquière

- Meester-banquetbakker
- suikerspecialist
- vakleraar Ter Groene Poorte