

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

SWEETS AND CANDY: THE ART OF SUGAR

PROFESSIELE SUIKERSIERKUNST

OMSCHRIJVING

Wat kent men 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.

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.

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, ...

DOCENT



Edwin Gesquière

- Meester-banketbakker
- suikerspecialist
- vakleraar Ter Groene Poorte