

SPECIALISATIE VERFIJNDE PRALINES: STREEKPRODUCTEN

OMSCHRIJVING

Introductie

Als chocolatier wordt men vaak benaderd met het verzoek om een praline, truffel of stukgoed te ontwerpen op basis van een streekproduct.

Het streekproduct wordt zo smaakmaker. Het kan gaan om een lokaal bier of een lokaal koekje. Maar het kan ook verder gaan: denk maar aan cuberdons, picon, babbellutten ...

Chocoladeproducten combineren met lokale smaakmakers kan een grote troef zijn op commercieel gebied. Als twee mooie producten op een verfijnde wijze samengebracht worden, geniet de klant van een totaalproduct met verhaal.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Ambachtelijk chocoladebewerkers, chocolatiers

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 beroepskledij en klein materiaal (spatel, pralineervorkje ...) mee te brengen.

PROGRAMMA

Neem je eigen streekproduct mee! Doorheen de lessen gaan we er samen mee aan de slag.

Les 1: Smaakmakers uit eigen streek:

- picon
- streekbier

- babbelutten
- fruit uit eigen boomgaard
- ...

Les 2: Smaakmakers uit de wereld:

- chartreuse
- notenlikeur uit Piëmonte
- zoute caramel
- lavendel
- ...

DOCENT



Joost De Muyt:

- zaakvoerder 'Pralines De Muyt' in Beernem
- docent ambachtelijk chocoladebewerker Syntra West