

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

PRALINES EN CHOCOLADE: CREATIEF WERKEN OP EVENTS

ZET JEZELF ALS CHOCOLATIER IN DE KIJKER

OMSCHRIJVING

Introductie

Wat kan je als chocolatier doen om je zaak ook buiten de muren van het atelier in de kijker te zetten? Meer en meer wordt je als chocolatier gevraagd om deel te nemen aan **culinaire events**, jaarmarkten, verjaardagsfeestjes, enz. Maar wat kan je dan juist doen om ervoor te zorgen dat mensen jou en je zaak nooit vergeten?

Voor wie is deze opleiding bestemd?

- Afgestudeerde cursisten ambachtelijk chocoladebewerker (avond- of dagopleiding)
- Chocolatiers

Methodologie

Workshop: gelieve beroepskledij + klein materiaal mee te brengen (spatel, pralineevorkje...)

PROGRAMMA

- Chocolade lolly's
- gevulde schuimpjes
- werken met seizoensfruit
- sneeuwballen met vanille, aarbei, framboos
- pralines met kaas
- ...

DOCENT



Joost De Muyt:

- Zaakvoerder 'Pralines De Muyt' in Beernem
- Docent ambachtelijk chocoladebewerker Syntra West