

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

MODERN INDIVIDUEEL GEBAK: KLEUR EN SMAAKCOMBINATIES

WORKSHOP: DE NIEUWSTE TRENDS IN AFWERKINGSTECHNIEKEN

OMSCHRIJVING

Introductie

Duik in de laatste nieuwe trends van individueel gebak! We leren je tips en tricks om je gebak naar een hoger niveau te tillen.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

(Banket)bakkers, aspirant-bakkers, chefs, hulpkoks

Methodologie

Dit is een workshop, gelieve beroepskledij en klein materiaal te voorzien (spatel, klopper, keukenmes, handdoek,..)

PROGRAMMA

Je maakt, samen met de docent, individuele gebakjes in alle mogelijk vormen en kleuren. Uiteraard gaan we op zoek naar de best mogelijke combinaties en hebben we veel aandacht voor de vormgeving en de opbouw. Je leert de laatste nieuwe afwerkingstechnieken.

DOCENT

Bart Ardijs werkte vier jaar bij Wittamer in Brussel en volgde verschillende stages patisserie in binnen- en buitenland. Hij behaalde de eerste prijs én de originaliteitsprijs bij de Europa Wisseltrofee Georges Boute wedstrijd en is nu reeds 20 jaar leerkracht patisserie-chocolade-decoratie aan de gerenommeerde gastronomische school 'Ter Groene Poorte'. In 2017 schreef hij het boek '40 verbluffende desserts'.