

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## BELGISCHE AARDBEIEN EN ROOD FRUIT IN GEBAK

### OMSCHRIJVING

#### Omschrijving

Binnen enkele maanden breekt het Belgische aardbeienseizoen aan en liggen de winkels vol rood fruit. Op dat moment verwachten klanten ook creatieve toppatisserie die gebaseerd is op dit lekkere, rode seizoensfruit.

Klaar voor de uitdaging?

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Bakkers, banketbakkers of gelijkwaardig door ervaring

#### Bijkomende info

Deze opleiding komt in aanmerking voor Alimento-korting.

### PROGRAMMA

In deze opleiding leer je innovatieve, moderne patisserie creëren met aardbeien en rood fruit.

### DOCENT



#### Bruno Van Vaerenbergh

- chef-patisserie Debic
- Richemont Master Baker
- lid Passion Patisserie