

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## DEGEN OP BASIS VAN POOLISCH

PRIJS ONBEKEND

DEGEN OP BASIS VAN POOLISCH.

### OMSCHRIJVING

#### Omschrijving

Een basis harde luxedeeg voor stokbrood, een basis brooddeeg voor het maken van brood. Als het net dat tikkeltje meer mag zijn dan is een *poolisch* als toevoeging een zeer mooi alternatief. Met een deeg op basis van poolisch kan men de basisdegen optillen naar een next level. Betere smaak, langere houdbaarheid en een kruimstructuur om 'U' tegen te zeggen.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Professionelen uit de bakkerijwereld, personen die beschikken over een diploma bakkerij.

#### Voorkennis

Diploma bakkerij is een vereiste.

#### Toelatingsvoorwaarden

Minimum 18 jaar.

### PROGRAMMA

- Les 1: maken van een poolisch + verwerken in brooddegen
- Les 2: verwerking van poolisch in harde luxe

### PRAKTISCH

#### ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

#### Lesdata voor Brugge vanaf dinsdag 13/12/2022

| Datum              | Startuur | Einduur |
|--------------------|----------|---------|
| dinsdag 13/12/2022 | 14:30    | 17:30   |
| dinsdag 13/12/2022 | 18:30    | 21:30   |
| dinsdag 20/12/2022 | 14:30    | 17:30   |
| dinsdag 20/12/2022 | 18:30    | 21:30   |

#### Locatie

Syntra West Brugge  
Spoorwegstraat 14  
8200 Brugge

#### Contact

T: 078/353 653  
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

#### Prijsinfo

#### Alimento-korting

Alimento zorgt voor elke werknemer in PC 118 of PC 220 voor een tegemoetkoming. Om de Alimento-korting aan te vragen, dien je Syntra West te contacteren. Syntra West stuurt de nodige documenten naar Alimento (IPV) vzw en Alimento contacteert jou indien aanvullende info nodig is. Zodra alles in orde is, krijg je de tussenkomst op jouw bankrekening gestort.