

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

## EXPERIMENTEREN MET ANIMAL BASED FOOD

€ 544,50 incl. BTW

CULINAIRE TOOLS: ONTDEK VERNIEUWENDE KOOKTECHNIEKEN EN INGREDIËNTEN!

### OMSCHRIJVING

#### Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Onder begeleiding van coaches, leer je zowel nieuwe als verbeterde gerechten en kooktechnieken kennen.

Heel concreet leer je het volgende:

- een creatief idee realiseren
- het kookproces beter begrijpen en beheersen

#### Omschrijving

Als *experimentele chef kok* ben je steeds op zoek naar harmonieuze smaakcombinaties, nieuwe ingrediënten en innovatieve kooktechnieken.

In deze opleiding leer je alles over de diverse soorten *animal based voeding*: zoals hun verschillende karakteristieken, hoe je ze gebruikt als ingrediënt en welke innovatieve kooktechnieken je er kunt op toepassen. Deze cursus bestaat uit een theoretisch stuk en wordt daarna gekoppeld aan praktijkopdrachten in de keuken of in het *'food lab'*. De focus ligt daarbij telkens op creativiteit en innovatie.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich tot allen die hun beroepsactiviteiten hebben in de voeding: voedingsproductontwikkelaars en productieverantwoordelijken in de voedingssector, koks, traiteurs, retailers, ... en personen die overwegen de stap te zetten om een nieuw product te creëren. Deze opleiding is toegankelijk voor zowel werknemers of voor zelfstandige.

#### Voorkennis

Diploma kok of aantoonbare ervaring in de keuken.

### PROGRAMMA

- **Melk en zuivel (2,5 sessies)**
  - Zoogdieren en melk
  - Melk en gezondheid
  - Melkbiologie en -chemie
  - Niet gefermenteerde zuivel
  - Vers gefermenteerde melk en room
  - Kaas
- **eieren (1 sessie)**
  - De kip en het ei
  - Biologie en scheikunde van het ei
  - Kwaliteit, behandeling en veiligheid van eieren
  - De chemie van eiergerechten: waarom eieren hard worden en sauzen kunnen binden
  - Basisgerechten van eieren
  - Mengsels van ei en vloeistoffen
  - Eierschuim
  - Ingelegde en geconserveerde eieren
- **Vlees (2,5 sessies)**
  - Dieren eten
  - Vlees en gezondheid

- **Controversen bij de moderne vleesproductie**
- **Structuur en kwaliteit van vlees**
- **Vleesdieren en hun kenmerken**
- **Spieren worden vlees**
- **Bederf en opslag van vlees**
- **Vers vlees klaarmaken: principes en methoden**
- **Organvlees**
- **Vleesmengsels**
- **Geconserveerd vlees**
- **Plant aardige vleesvervangers (seitan, tofu, ...)**
- **Cell-based vleesvervangers (algen, wieren, mycoprotein, ...)**
- **Vis en andere waterdieren (2,5 sessies)**
  - **Visserij en aquacultuur**
  - **Vis en gezondheid**
  - **Het leven in water en de bijzondere aard van vis**
  - **De anatomie en eigenschappen van vis**
  - **De vissen die we eten**
  - **Van water naar de keuken**
  - **Vis klaarmaken zonder verhitting**
  - **Vis en andere waterdieren verhitten**
  - **De bijzondere eigenschappen van schaal –en schelpdieren**
  - **Geconserveerde vis en andere waterdieren**
  - **Kuit**
- **Sauzen (animal based) (1 sessie)**
  - **Sauswetenschap: smaak en consistentie**
  - **sauzen met dierlijke ingrediënten (gelatine, eieren, ...)**
- **Examen**

## PRAKTISCH

10 sessie(s) vanaf donderdag 02/03/2023 - Brugge

### Lesdata voor Brugge vanaf donderdag 02/03/2023

Datum	Startuur	Einduur
-------	----------	---------

### Locatie

Syntra West Brugge  
Sporwegstraat 14  
8200 Brugge

### Contact

T: 078/353 653  
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

### Getuigschrift

Na het volgen van de lessen en slagen voor de examens ontvang je het *getuigschrift Animal based food innovation*.

### Cursusmateriaal

De syllabi – indien van toepassing - worden enkel digitaal ter beschikking gesteld op het digitaal platform. Heb je graag nog een print bij de hand? Dan bieden we je de mogelijkheid om deze te bestellen tegen een minimale printkost [via de printshop van Syntra](#). Na upload via de shop, ontvang je 6 werkdagen later al je syllabus op het door jou gekozen adres.

## ANDERE MOGELIJKE LOCATIES: