

CHOCOLATIER - OVERZICHT OPLEIDINGEN

Wil je graag professioneel aan de slag met chocolade? Kies dan voor een opleiding Chocolatier. Je leert grond- en hulpstoffen omzetten naar diverse heerlijke chocoladeproducten. Word een expert in chocolade en confiserie in twee of zelfs één jaar tijd.

Wat doet een chocolatier precies?

Na de opleiding chocolatier maak je heerlijke chocoladeproducten en kent het ambachtelijke productieproces geen geheimen meer voor jou. Je leert op een efficiënte en vaktechnische manier werken met chocolade én met respect voor hygiëne, veiligheid en bewaar technieken.

Hoe word ik een professional in chocolaterie?

Om een goede chocoladebewerker te worden heb je uiteraard een passie voor chocolade en smaakpapillen die je graag verder ontwikkelt. Voor de afwerking van de chocolade werk je graag fijn, nauwkeurig en met geduld. Je traint je skills om creatief en innovatief chocolade creaties te bedenken én te maken.

Je kan de opleiding chocolatier op 2 manieren volgen bij Syntra West:

Een avondopleiding chocolatier

Je wil de opleiding combineren met je huidige job of gezinsleven? Je kan je elke dinsdag- of donderdagavond avond vrijmaken voor de les? Je wil in 2 jaar tijd chocolatier worden? zoek niet langer!

Een voltijdse dagopleiding chocolatier-ijsbereider

Ben je vrij van maandag tot vrijdag om je fulltime op je opleiding te concentreren? Wil je nog steeds het groeipakket ontvangen? Wil je een diploma in 1 jaar halen? Dan is dit het traject voor jou! Via de voltijdse formule werk je niet alleen aan je chocoladevaardigheden, maar leer je ook ijsbereidingen maken. Daarnaast doorloop je ook het traject 'succesvol ondernemen'. De ideale voorbereiding op jouw start als zelfstandig chocolatier.

Welke opleiding je ook kiest, het is steeds een praktijkgerichte opleiding! Dat is namelijk hét handelsmerk van Syntra West.

Welke jobmogelijkheden zijn er na de opleiding chocolatier?

Na de opleiding chocolatier zijn er verschillende beroepskansen. Je kan aan het werk bij een chocolatier: als chocolatier of als productiemedewerker. Heb je de chocolaterie al goed in de vingers? Dan kun je zelfstandig starten als chocolatier als zelfstandig ondernemer. Bij hotels of restaurants met een uitgebreide patisserie afdeling kun je dan weer terecht in loondienst. Ook bij banketbakkerijen is er vraag naar goede chocolatiers of fijne chocolaterie producten. In de chocolade industrie is er vraag naar chocoladekennis. Daar kun je aan het werk in productontwikkeling of kun je vb. aan de slag als chocolade-inkoper.

Kies de opleidingsvorm die bij je past

Chocolatier – ijsbereider – Voltijdse dagopleiding

 Vanaf 22-09-2025

 Brugge

 1 jaar

 2607,55 incl. BTW

Wil je de geheimen ontdekken van het creëren van hoogwaardige chocoladeproducten en heerlijk ambachtelijk ijs?

Heb je ooit gedroomd van het maken van verbluffende chocolaatjes en ijscreaties waar niemand kan aan weerstaan?

Droom je ervan om zelfstandig chocolatier en ijsbereider te worden of je eigen chocolaterie en ijssalon te starten?

DUAAL - Chocolatier (3de jaar, 3de graad)

 Startdatum niet gekend

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend

In de opleiding chocolatier dual leert men chocoladeproducten (pralines, chocoladestukken, koekjes, ...) bereiden, verwerken, afwerken, bewaren en verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid. Men leert ook de chocoladeproducten uitstallen en verkopen, alsook een chocolaterie organiseren.

Bijkomende info:

- De opleiding gaat van start op de eerste werkdag van september.
- De lessen gaan door in SYNTRA West - campus Brugge.

Chocolatier - Avondopleiding

 Vanaf 16-09-2025

 Brugge

 2 jaar

 955,90 incl. BTW (1ste jaar)

Nieuwsgierig naar de magie achter het omzetten van ruwe ingrediënten in heerlijke chocoladedelicatessen?

Kriebelt het om de kunst van Belgische chocolade onder de knie te krijgen en je passie om te zetten in een carrière?

Klaar om je eigen stempel te drukken op de chocoladewereld?

Schrijf je nu in voor onze opleiding Chocolatier en laat je droom werkelijkheid worden.