

## cursussen en opleidingen in horeca

Wie in de horeca werkzaam is, heeft vooral één doel: het gasten naar de zin maken. Iedereen in de horeca heeft dan ook een verantwoordelijke taak. De kok stelt een lekkere maaltijd samen en de barman mixt een spannende cocktail. Maar ook als hobby is koken zeer geschikt. Verras uw gasten met een professionele maaltijd of een uitgelezen wijnkeuze, allemaal geleerd op één van onze gezellige cursussen of opleidingen. Afwisselend werk waarmee je alle kanten op kunt, niet alleen beroepsgericht, maar ook voor de liefhebber!

### Basisvaardigheden Patisserie

code: BVP

#### Voor wie is de opleiding bestemd?

U kiest voor deze opleiding wanneer u uw kennis van patisserie wilt verdiepen en uitbreiden.

#### Vooropleiding

Er is geen speciale vooropleiding vereist.

#### Duur en lestijd

De cursus duurt 6 weken. U krijgt eenmaal per week les. De les begint om 19.00 uur en eindigt om 22.00 uur.

#### Inhoud

U maakt kennis met verschillende kook- en bereidingstechnieken op het gebied van patisserie. Chocolade, bonbons, gebak, suikerwerk en taarten zullen enkele onderwerpen zijn die gedurende de cursus behandeld zullen worden.

#### Examinering

N.v.t.

#### Kosten

De cursuskosten bedragen € 425,- inclusief syllabus.

#### Wijze van betalen

U dient de opleidingskosten voor aanvang van de opleiding per pin te voldoen.

#### Leermiddelen

Het lesmateriaal wordt tijdens de cursus uitgereikt.

#### Huiswerkbelasting

N.v.t.