

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!

Workshop bonbons maken

code: BBM

Voor wie is deze opleiding bestemd?

De workshop is bestemd voor een ieder die in een gezellige ambiance meer over chocolade en bonbons wilt leren.

Vooropleiding

Er is geen speciale vooropleiding vereist.

Duur en lestijd

De workshop duurt 3 uur. U krijgt 's avonds van 19.00 uur tot 22.00 uur instructie in de instructiekeuken van de Koningin Marialaan 9 te Den Haag.

Inhoud

U wordt ontvangen met een kopje koffie of thee. U krijgt uitleg over het ontstaan van chocolade.

Na de koffie begint u met het maken van chocolaatjes en chocolade bakjes. Hierna leert u een bonbonvulling te maken. Deze gaat u verwerken in mooi opgemaakte bonbons.

Uiteraard gaat u met overheerlijke recepten en zelf gemaakte bonbons naar huis en beheerst u de technieken om thuis ook aan de slag te gaan.

Examinering

N.v.t.

Kosten

De kosten voor deze workshop bedragen € 39,50.

Wijze van betalen

U dient de kosten voor aanvang van de workshop per pin te voldoen.

Leermiddelen

Het lesmateriaal wordt tijdens de workshop uitgereikt.

Huiswerkbelasting

N.v.t.