

## KORTE INHOUDEN MODULES IJSBEREIDER

alfabetisch gerangschikt

### BESLAGEN - instapvrij

In deze module leer je verschillende soorten beslagen maken voor biscuits en cakes.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- biscuit met boterroom
- madeleine
- chocoladecake
- misérable
- javanais

### CONSUMPTIE-IJS EN SORBET - instapvrij

In deze module leer je verschillende soorten ijs en sorbets te maken en coupes te bereiden.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- vanille-ijs
- yoghurtijs
- frambozensorbet
- café glacé
- coupe banana split

### IJSTAARTEN EN CREATIES

In deze module leer je ijs te verwerken tot de mooiste taarten en creaties. Je leert ook het productieproces kennen van beslagen, garnituren, composities, parfaits en ijsnougat in functie van ijstaarten en ijscreaties.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- ijstaart met frambozenijs en pistachenoten
- clown met stracciatella-ijs
- gevuld fruit met fruitijs
- rups in vanille-ijs
- kokosijs met marsepein

## ORGANISATIE (BANKET-) BAKKERIJ & AANVERWANTEN

In deze theoretische module leer je hoe een bakkerij en aanverwante producten te “runnen” en de praktijkruimte in te richten volgens de moderne normen. Onder “bakkerij en aanverwante producten” wordt hier verstaan: producten uit de bakkerij en banketbakkerij, chocolade-, suiker-, marsepein- en ijsproducten.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- planning van productie in functie van een bepaald bakkersbedrijf worden besproken
- assortiment producten voor een bepaald bakkersbedrijf worden samengesteld
- vragen van klanten, de verwachte verkoop en het seizoen worden besproken
- andere externe factoren (bestellingen voor bepaalde evenementen) worden besproken
- registratie van geleverde verse goederen (controle versheid, temperatuur,...) worden besproken

## VERKOOP (BANKET-)BAKKERIJ EN AANVERWANTE PRODUCTEN

In deze theoretische module leer je een winkel verkoopklaar te maken volgens de wetgeving op de voedselveiligheid.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- evenwichtige schikking van producten in de verkooppriimte worden besproken
- verpakkingsmateriaal en verpakkingsmethodes worden besproken
- broodsnijmachines, verpakkingsmachines (eventueel via bedrijfsbezoek) worden besproken
- wetgeving voedselveiligheid, etikettering, informatieplicht, communicatie naar klanten,... worden besproken
- handhaven van wettelijke bewaartemperatuur van bakkerij-, banket-, chocolade-, suiker-marsepein-, en ijsproducten worden besproken

## VET- EN KOOKDEGEN - instapvrij

In deze module leer je taarten op basis van vet- en kookdegen te bereiden, te verwerken, te bakken en af te werken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- eclairs
- soezen met chocolade gevuld met slagroom
- tartelletes
- citroengebakje
- speculaas