

KORTE INHOUDEN MODULES SUIKER- EN MARSEPEINBEWERKER

alfabetisch gerangschikt

MARSEPEIN - instapvrij

In deze module leer je marsepein te verwerken tot de mooiste creaties.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- fruitsoorten in marsepein
- kersttaferelen in marsepein
- paasfiguren in marsepein
- dierentaferel in marsepein
- frietzak in 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
- gebak met witte en donkere chocolademousse

SUIKERWERK - instapvrij

In deze module leer je verschillende technieken om met suiker aan de slag te gaan en er werkstukken mee te maken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- bloemstuk in getrokken suiker
- zachte karamel
- zachte nougat
- cuberdons
- pomme d’amour

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