



# Masterclass patisserie: beslagen en taarten

Deze opleiding is ideaal voor mensen met tearoom, koffie- of theehuisje die zelf gebak willen maken op een eenvoudige basis. Eveneens perfect voor chocolatiers, koks en personen die gedreven zijn om taarten en gebak te maken met professionele recepten.

## Info

 Sint-Niklaas

 Gevorderd

 Prijs vanaf 495,00 (incl. BTW)

## Partners

 ALIMENT

[Bijscholingen en specialisaties](#)

## Waar en wanneer?

Locatie	Tijdstip les	Startdatum	Prijs
Sint-Niklaas	avond	18/01/2023	€495,00

# Programma

---

Deze avondopleiding is opgebouwd in 6 lessen met onderstaande thema's:

## **Les 1: Cakebeslagen**

- Brownies
- Cake met praliné, hazelnoot en citroen
- Financier
- Frians

## **Les 2: Kookdegen – soezenbeslag**

- Eclairs
- Zwaantjes
- Soezen
- Profiterols

## **Les 3: biscuits traditioneel**

- Biscuittaart met marsepein
- Biscuittaart met fruit

## **Les 4: biscuits en eiwitbeslag**

- Chocoladebiscuit
- Rotsjes
- Sachertaart

## **Les 5 en 6: biscuits**

- Sprits
- Bokkenpootjes
- Spiegeltjes
- Javanais
- Misérable
- Operette van hazelnoot en chocolade
- Operette van pistache en framboos

\*inhouden kunnen licht afwijken op basis van (on)beschikbaarheid grondstoffen.

## Voor wie

---

Deze opleiding is vooral bedoeld voor chocolatiers, koks, uitbaters snack-tearoom, uitbaters bed- en breakfast, uitbaters tearoom, uitbaters koffiehuis en medewerkers uit de voedings- en horecasector. Ook foodies met een sterke basiskennis en techniek zijn welkom.

Ben je actief in paritair comité 118 of 220? Check dan zeker bij erkenningen of je in aanmerking komt om deze opleiding (deels) terugbetaald te krijgen door sectorfonds Alimento.

## Specifieke toelatingsvoorwaarden

---

Je bent minimum 18 jaar en hebt een minimum aan ervaring in de voedingssector en/of beheerst de basistechnieken van de bakkerij

## Over het beroep

---

Na deze opleiding ben je in staat om (in je eigen zaak) een gevarieerd aanbod eigen gebak aan te bieden.

Wie meer wil kan instappen in de opleiding gebak voor chefs: module harde en zachte luxedegen.

## Materiaal en extra kosten

---

mee te brengen naar de les:

beroepskledij (bakkersvest of schort)

Onze organisatie streeft naar een duurzame en milieuvriendelijke manier van werken. Om die reden bieden wij al onze cursussen en lesmateriaal (instructievideo's, oefeningen, ...) digitaal aan op ons leerplatform. Wil je toch graag jouw cursussen afdrukken? Dan sta je zelf in voor het drukken en de bijhorende kost.

# Examens, getuigschrift / diploma en vrijstellingen

---

Na afloop van de opleiding ontvangt u een attest van lesvolging

## Erkenningen

---

### **Alimento**

Of je nu kiest voor een cursus chocolaterie, bakkerij, patisserie of roomijs, Alimento biedt een korting op je inschrijving: van € 65 voor een halve dag tot € 130 voor een hele dag.

### **Voor wie?**

Alle Belgische bakkers, patissiers of chocolatiers die onder Paritair Comité 118 of 220 vallen en minder dan 100 werknemers hebben. Deze korting geldt ook voor de manager indien hij/zij deelneemt samen met de werknemer(s). Hetzelfde geldt voor leerkrachten technisch onderwijs die bakkerij-, patisserie- of chocolaterievakken geven.

### **Wanneer ontvang je deze korting?**

Je betaalt eerst het volledige bedrag aan SYNTRA Midden-Vlaanderen. Wanneer de cursus afgelopen is, brengen wij Alimento op de hoogte van je aanwezigheid. Zij zullen (een deel van de) totaalprijs terugbetalen.

### **Welke stappen moet ik nemen?**

Neem contact op met Alimento om zeker te zijn dat je in aanmerking komt. Bezorg na inschrijving je RSZ-nummer en je paritair comité aan je SYNTRA trajectbegeleider. Wij doen de rest!