

Bakker/banketbakker

Van de opleidingen bakker en banketbakker worden niet alle modules aangeboden.

Zelf brood en banket bakken is hip. Met de juiste begeleiding kom je er alles over te weten in deze opleiding. Ontdek jouw ware passie voor brood en banket. Je gaat fier kunnen zijn op het eindproduct.

Van deze opleiding worden volgende modules aangeboden:

- Bakken en co (taarten obv gistdegen)
- Gerezen bladerdeeg
- Harde luxe broden
- Meesterlijk banketgebak (vet- en kookdegen)
- Trendy patisserie (beslagen)
- Zachte luxe broden



Bakker/banketbakker: overzicht modules

Harde luxe broden

80 LT

Wit brood, bruin brood, rogge verdommekes, baguettes, pistolets, ... het komt allemaal aan bod. Vanaf de verschillende grondstoffen, over het kneedproces en het vormen en rijzen van brood tot het afbakken. Je leert de verschillende graan- en bloemsoorten kennen en verwerken. Heerlijk en eerlijk echt ambachtelijk brood wat je mee naar huis kan nemen om er daar van te genieten met je familie of vrienden.

Zachte luxe broden

80 LT

Voor al die ook Frans georiënteerde, iets zoeter rijke broodproducten willen leren maken zoals briochebrood, frangipanebrood, broodjes met rozijnen en krenten of een prachtig zachte luxe deeg waarvan je een Luiks Royal gebak maakt, is deze module bij uitstek geschikt. Niet alleen kom je alles te weten over de theorie, maar ook de verschillende mogelijkheden en technieken worden praktisch aangeleerd om steeds tot een perfect eindproduct te komen.

Voor deze modules is geen voorkennis nodig.

Bakker/banketbakker: overzicht modules

Bakken en co (taarten
obv gistdegen)

80 LT

Kan je niet kiezen uit het aanbod? In deze module komen alle verschillende facetten van de opleiding bakker/banketbakker in vogelvlucht aan bod. Deze cursus is een bron van inspiratie waar je veel plezier aan zal beleven: zelf brood bakken, je eigen pralines proeven, heerlijke gebakjes en taarten, ...

Gerezen bladerdeeg

80 LT

Niets is heerlijker dan familie, vrienden of jezelf verwennen met zelfgebakken, heerlijke koffiekoeken, appelbollen, croissants of nog veel meer.

Het verwerken van de grondstoffen tot gerezen bladerdeeg en het creëren van bv een afgewerkte lekkere croissant of koffiekoek leer je in deze cursus. Niet alleen het resultaat zorgt voor voldoening, maar het ganse proces van voorbereiding, het creatief bezig zijn tot het afbakken zelf.

Voor deze modules is geen voorkennis nodig.

Bakker/banketbakker: overzicht modules

Meesterlijk banket (vet-
en kookdegen

80 LT

In de cursus meesterlijk banketgebak leer je stap voor stap verschillende fijne en complexe creaties maken. Sommigen zijn eenvoudig maar verrassend, anderen zijn dan weer ingewikkeld maar zeker de moeite waard. We maken verschillende oude klassiekers die je doen watertanden of nieuwe uitdagingen met aparte smaakcombinaties. Ze hebben natuurlijk één ding gemeen: het eindresultaat is steeds overheerlijk en verbluffend.

Trendy patisserie

80 LT

In deze module gaan we de trendy tour op. Altijd al willen weten hoe je de delicatessen “marshmallow” maakt, de perfecte mascarons of overheerlijke eigentijdse cup cakes op tafel tovert? Dan is trendy patisserie echt iets voor jou. Aan het einde van de rit ga je in je eigen keuken de mooiste trendy gebakjes kunnen maken. Opgepast, het is een echte verslaving.

Voor deze modules is geen voorkennis nodig

Alle aangeboden modules van bakker/banketbakker afgerond?

Maar nog zin in meer zoetheid? Onder onze hobbycursussen kan je cursussen vinden die hier perfect bij aansluiten: dessertkoekjes, pralines, ijsbereidingen, ...

Bakker/banketbakker: duurtijd en benodigdheden

Duurtijd van de opleiding:

- Elke module loopt over een half schooljaar (september tot januari of januari tot juni)

Benodigdheden:

- Kledij:
 - Koksvest (katoen) met lange mouwen
 - Vorbinder (katoen)
 - Hoofddekse
- Paletmes 20 cm
- Steekmes circa 15 cm breed
- Plastic halfronde deegschrapper (corn)
- Aardappelmesje of officemesje



Bakker/banketbakker: andere info

Vrijstellingen

Heb je reeds eerder een gelijkaardige opleiding gevolgd en denk je in aanmerking te komen voor vrijstellingen?

Een vrijstelling kan bekomen worden op basis van elders verworven kwalificaties (EVK) of op basis van elders verworven competenties (EVC).

Meer informatie over hoe een vrijstelling aangevraagd kan worden vind je terug op onze website: <https://www.edukempen.be/voor-cursisten/vrijstellingsaanvragen>

Inschrijvingsgelden - kosten

Het inschrijvingsgeld bedraagt € 1,50 per lesuur:

- Module van 40 lestijden = € 60 inschrijvingsgeld
- Module van 80 lestijden = € 120 inschrijvingsgeld

Daarnaast moet er ook ingrediëntengeld betaald worden. Dit bedrag verschilt per module.

Het onderwijsdecreet bepaald dat, vanaf 1 september 2019, cursisten die in een periode van 6 schooljaren 3x dezelfde administratieve module volgen, vanaf de 4^e maal een verdubbeling van het inschrijvingsgeld moeten betalen (nl. € 3 per lesuur).

Bakker/banketbakker: andere info

Vermindering/vrijstelling van het inschrijvingsgeld.

Voor enkele specifieke categorieën van cursisten is er hetzij een volledige vrijstelling, hetzij een gedeeltelijke vrijstelling van het inschrijvingsgeld voorzien.

Meer informatie hierover vind je op:

<https://www.edukempen.be/inschrijvingen/kortingen>

Let op, het ingrediëntengeld komt niet in aanmerking voor deze vermindering.

Overige voordelen

Wens je gebruik te maken van opleidingscheques, Vlaams opleidingsverlof, KMO-portefeuille, ...?

De verschillende mogelijke voordelen en premies kan je raadplegen via

<https://www.edukempen.be/inschrijvingen/voordelen>

Bakker/banketbakker: andere info

Lesuren:

- Avond: 18u00 – 21u50
- Zaterdagvoormiddag: 8u10 – 12u00

Inschrijven?

Inschrijven kan online gebeuren via onze website: www.edukempen.be of door langs te komen op het secretariaat van campus Boomgaard:

Boomgaardstraat 56

2300 Turnhout

014 49 07 10



Meer info? gastronomie@edukempen.be - 014 49 07 08 – 014 49 07 10

Inschrijven? www.edukempen.be