

Module	Data start januari 2018	Docent	Excursie / Extra les
1. Algemeen vegetarisch Menu-opbouw 6 dagen	Zaterdag 13 januari Zaterdag 27 januari Zaterdag 3 februari Dinsdag 13 februari (extra les) Zaterdag 17 februari Zaterdag 3 maart Zaterdag 17 maart	Femke van den Heuvel Agnes van Dijk	Jonathan Karpathios, Eerlijke oogst Workshop zeevieren
2. Ayurvedische voedingsleer 3 dagen	Zaterdag 24 april Zaterdag 7 april Zaterdag 21 april	Femke van den Heuvel	Gedagsverandering bij eetpatronen
3. Macrobiotisch 3 dagen	Zaterdag 5 mei Zaterdag 19 mei Zaterdag 2 juni	Femke van den Heuvel	
4. Veganistisch / Rawfood 4 dagen	Zaterdag 16 juni Zaterdag 30 juni Zaterdag 25 augustus Zaterdag 8 september	Femke van den Heuvel Han de Kroon Ellen Mookhoek	Onvergetelijke groenten Ellen Mookhoek wildplukken
5. Patisserie / choco / 5 dagen	Zaterdag 22 september Zaterdag 6 oktober Zaterdag 20 oktober Zaterdag 3 november Zaterdag 17 november	Femke van den Heuvel Gerard Hardeman	Bakker Gerard
6. Glutenvrij / no waste / conserveren / suikervrij 2 dagen	Zaterdag 1 december Zaterdag 15 december EINDE	Femke van den Heuvel Marjolein en Eric van de Culinaire Werkplaats	Les conceptontwikkeling en fooddesign