

<b>Module</b>	<b>Data start januari 2018</b>	<b>Docent</b>	<b>Excursie / Extra les</b>
1. Algemeen vegetarisch Menu-opbouw 6 dagen	Zondag 14 januari Zondag 28 januari Zondag 4 februari Dinsdag 13 februari (extra les) Zondag 18 februari Zondag 4 maart Zondag 18 maart	Femke van den Heuvel Agnes van Dijk	Jonathan Karpathios, Eerlijke oogst Workshop zeewieren
2. Ayurvedische voedingsleer 3 dagen	Zondag 25 maart Zondag 8 april Zondag 22 april	Femke van den Heuvel	Gedragsverandering bij eetpatronen
3. Macrobiotisch 3 dagen	Zondag 6 mei Zondag 20 mei Zondag 3 juni	Femke van den Heuvel Ellen Mookhoek	wildplukken
4. Veganistisch / Rawfood 4 dagen	Zondag 17 juni Zondag 1 juli Zondag 26 augustus Zondag 9 september	Femke van den Heuvel Han de Kroon	Onvergetelijke groenten
5. Patisserie / choco 5 dagen	Zondag 23 september Zondag 7 oktober Zondag 21 oktober Zaterdag 3 november Zondag 18 november	Femke van den Heuvel  Gerard Hardeman	Bakker Gerard
6. Glutenvrij / no waste / conserveren / suiker- vrij 2 dagen	Zondag 2 december Zondag 16 december EINDE	Femke van den Heuvel Marjolein en Eric van de Culinaire Werkplaats	Les conceptontwikkeling en fooddesign