

Module	Data start januari 2019	Docent	Excursie / Extra les
1. Algemeen vegetarisch Menu-opbouw 7 dagen	Zaterdag 19 januari Zaterdag 02 Februari Zaterdag 09 februari Zaterdag 23 Februari Zaterdag 09 Maart Dinsdag 19 Maart (extra les/excursie) Zaterdag 23 Maart Zaterdag 06 April basispatisserie	Femke van den Heuvel	
2. Ayurvedische voedingsleer 4 dagen	Zaterdag 13 April Zaterdag 04 Mei Zaterdag 18 Mei Zaterdag 1 Juni	Femke van den Heuvel	
3. Macrobiotisch/ patisserie an- dere zoetstoffen 4 dagen	Zaterdag 15 Juni Zaterdag 29 juni Zaterdag 06 juli Zaterdag 31 augustus ½ andere suikers	Femke van den Heuvel Agnes van Dijk	Workshop zeewieren
4. Veganistisch / Rawfood/pa- tisserie andere melen eivervan- gers/wecken en inmaken 5 dagen	Zaterdag 14 september Zaterdag 28 september Zaterdag 12 oktober Zaterdag 26 oktober Zaterdag 9 november Patisserie anders	Femke van den Heuvel Horecavers/ellen mookhoek	Onvergetelijke groenten/wildplukken

5. Zuurdesembrood/ no waste / Koken met thee 3 dagen	Zaterdag 23 november Zaterdag 30 November Zaterdag 15 december EINDE	Gerard Hardeman Marielle erkens Femke van den Heuvel	Zuurdesembakker Koken met thee
--	---	--	-----------------------------------