

<b>Module</b>	<b>Data start januari 2019</b>	<b>Docent</b>	<b>Excursie / Extra les</b>
1. Algemeen vegetarisch Menu-opbouw 7 dagen	Zondag 20 januari Zondag 03 Februari Zondag 10 februari Zondag 24 Februari Zondag 10 Maart Dinsdag 19 Maart (extra les/excursie) Zondag 24 Maart Zondag 07 April	Femke van den Heuvel	basis patisserie
2. Ayurvedische voedingsleer 4 dagen	Zondag 14 April Zondag 05 Mei Zondag 19 Mei Zondag 02 Juni	Femke van den Heuvel	
3. Macrobiotisch 4 dagen	Zondag 16 Juni Zondag 30 juni Zondag 07 juli Zondag 01 september	Femke van den Heuvel Agnes van Dijk	Workshop zeevieren Patisserie andere zoetstoffen
4. Veganistisch / Rawfood/pa- tisserie andere melen eivervan- gers/wecken en inmaken 5 dagen	Zondag 15 september Zondag 29 september Zondag 13 oktober Zondag 27 oktober Zondag 10 november	Femke van den Heuvel Horecavers/ellen mookhoek	Onvergetelijke groenten/wildplukken Patisserie anders
5. no waste / Koken met thee/broodbakken 3 dagen	Zondag 24 november Zondag 01 December Zondag 16 december EINDE	Bakker Gerard Marielle erkens Femke van den Heuvel	Koken met thee