

	Praktijkdagen	Zondag	Maandag
Les 1	Menu opbouw/smaken/ technisch proeven/kooktechnieken/snijtechnieken/ doelgroep bepaling	12 September	13 September
Les 2	Binden/emulgeren/ condimenten/groentes/basis-voedingswaarden/bouillons	10 oktober	11 oktober
Les 3	Haccp/ kostenprijsberekening/ kosten efficiënt werken/granen en peulvruchten/ingrediënt kennis/specerijen en kruiden	7 November	8 November
Les 4	Zelf gerechten ontwikkelen, culinair mindmeppen, Menu engineering/inmaken en wecken	11 december	12 december
Les 5	Umami, structuur, bite in groentes en andere ingrediënten/	16 januari 2022	17 Januari 2022
Les 6	Basispatisserie/baktechnieken/plating	13 februari	14 Februari
Les 7	Hapjes / stuksdingen/blikvangers	13 Maart	14 Maart

De opleiding online duurt tot 1 April 2022

De inhoud van de lesdagen kan nog veranderen.

De lestijden van 10:00 tot 17:30

Iedereen heeft 3 keer een extra schoonmaakdienst van 1 uur.