

	<b>Praktijkdagen</b>	<b>zondag</b>	<b>maandag</b>
Les 1	Demo 4 huiswerkopdrachten /Smaak umami/zuur azijn	16 mei	17 mei
Les 2	Demo 4 huiswerkopdrachten Aroma hydrolaat vet schuim bouillon alcohol	20 juni	21 juni
Les 3	Demo 4 huiswerkopdrachten / Structuur ph waarde emulgeren/aanvriezen/klaren/agar/suspensie/pectine	11 juli	12 juli
Les 4	Demo 4 huiswerkopdrachten /fermenteren	5 september	6 september
Les 5	Demo 4 huiswerkopdrachten Maillard/condmimenten	3 oktober	4 oktober
Les 6	Demo 4 huiswerkopdrachten Hele groentes/no waste	14 november	15 november

De opleiding online duurt tot 1 December.

De inhoud van de lesdagen kan nog veranderen qua tijdstip.

De lestijden van 10:00 tot 17:30

Iedereen heeft 3 keer een extra schoonmaakdienst van 1 uur.