

	Praktijkdagen	donderdag	vrijdag
Les 1	Menu opbouw/smaken/ technisch proeven/kooktechnieken/snijtechnieken/ specerijen en kruiden/doelgroep bepaling/ voedingswaarden	13 Januari	14 Januari
Les 2	Groentes/bouillons/granen en peulvruchten/plantaardige eiwitbronnen/vleesvervangers	10 Februari	11 Februari
Les 3	Haccp/ kostenprijsberekening/ kosten efficiënt werken/allergenen/ingrediënt kennis/specerijen en kruiden/condimenten/fermenteren	10 Maart	11 Maart
Les 4	Zelf gerechten ontwikkelen, culinair mindmeppen, Menu engineering/inmaken en wecken/ veganisme	31 Maart	01 April
Les 5	Umami, structuur, seitan, bite in groentes en andere ingrediënten, binden met agar /	28 April	29 April
Les 6	Basispatisserie/baktechnieken/plating	02 Juni	03 Juni
Les 7	No waste	23 juni	24 juni
Les 8	Praktijkexamen droommenu	07 Juli	08 juli

De opleiding online duurt tot 15 Juli 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.