

	Praktijkdagen	zondag	maandag
Les 1	Demo 4 huiswerkopdrachten /Smaak umami/maillard/condimenten	23 januari	24 Januari
Les 2	Demo 4 huiswerkopdrachten Aroma hydrolaaat vet schuim bouillon alcohol/azijn	27 Februari	28 Februari
Les 3	Demo 4 huiswerkopdrachten / emulgeren binden, boter kaas en eieren	27 Maart	28 Maart
Les 4	Demo 4 huiswerkopdrachten /fermenteren	24 April	25 April
Les 5	Demo 4 huiswerkopdrachten structuren veranderen/aanvriezen/klaren/agar/suspensie/pectine	22 mei	23 Mei
Les 6	Demo 4 huiswerkopdrachten Hele groentes/no waste	26 Juni	27 Juni

De opleiding online duurt tot 15 Augustus.

De inhoud van de lesdagen kan nog veranderen qua tijdstip.

De lestijden van 10:00 tot 17:30