

Lekker Zoet!

Op deze eendaagse cursusdag duik je enerzijds in de zoete wereld van de nagerechten en anderzijds ga je op zoek naar wat je als docent kunt bijdragen aan een zoetere, duurzamere wereld. Dit doe je door de verschillende opdrachten uit te voeren.

Cursusdata: **25 APRIL 2025**



Gebaseerd op 15 beoordelingen



STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	6
Vorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	6

Relatie met beroepsgericht programma:

Keuzevakken 'Voeding, hoe maak je het?' en 'Voeding en beweging' en profiel groen module 2 'Tussen productie en verkoop' en profiel Z&W module 1 'Mens en gezondheid'

Doel

In de keuken denk je bij het woord ZOET al gauw aan nagerechten. Chocolademousse, vanille-ijs, salty caramel, panna cotta, crème brûlée en ga zo maar door. Ook een kaasplankje geserveerd met een zoete fruitcompote en een broodsoort met gedroogd fruit is een nagerecht. Zoet heeft ook andere betekenissen als: aangenaam, fijn, lief en rustig. In 'Een Zoete Wereld' zijn mens, dier, milieu en economie met elkaar in evenwicht. Het welzijn van mens en dier is gegarandeerd en kansen zijn eerlijk verdeeld. Ons voedsel komt op een duurzame manier tot stand en er is genoeg voor iedereen.

Op deze cursusdag duik je enerzijds in de zoete wereld van de nagerechten en anderzijds ga je op zoek naar wat je als docent kunt bijdragen aan een zoetere, duurzamere, wereld. Dit doe je door de verschillende opdrachten uit te voeren. De aandachtspunten zijn:

- Duurzaam werken in de keuken;
- Veilig werken in de keuken;
- Het bereiden van nagerechten;
- Zoet en gezondheid;
- Zoete gerechten voor op school.

Aan de orde komen:

- Fruitsoorten > kenmerken en toepassingsmogelijkheden;
- Zuivel > kenmerken en toepassingsmogelijkheden;
- Eieren > kenmerken en toepassingsmogelijkheden;
- Chocolade > kenmerken en toepassingsmogelijkheden;
- Gerechten die je kunt maken met vmbo leerlingen.

U gaat het volgende praktisch doen:

- Een aantal nagerechten/componenten van nagerechten bereiden;
- Een kaasplateau met Hollandse/buitenlandse kazen samenstellen;
- Veelgebruikte fruitsoorten, zuivelproducten, eieren en chocoladesoorten herkennen en verwerken in producten;
- De kennis over duurzaam en veilig werken toepassen in een professionele keuken.

Uitvoering

Aeres Hogeschool Wageningen verzorgt bij- en nascholingen voor docenten voor beroepsgerichte vakken in het vmbo-groen, vanuit de rol als opleider van deze beroepsgroep. Deze cursus wordt gegeven door Peter Heijmen, werkzaam als docent bij Rijn IJssel, Horeca en Bakkerij.

Doelgroep

- Docenten die de keuzevakken 'Voeding hoe maak je het?' en/of 'Voeding en beweging' verzorgen.
- Docenten die bij profiel groen module 2 'Tussen productie en verkoop' irt voedselbereiding verzorgen.
- Docenten die bij profiel Z&W module 1 'Mens en gezondheid' irt voedselbereiding verzorgen.
- Docenten die vorm geven aan de gezonde kantine.

Werkwijze

De cursus wordt praktisch ingericht. We gaan technieken uitproberen, producten en gerechten proeven. De recepten geven inspiratie voor de eigen lessen.

Planning

- 09.45 Ontvangst en kennismaking
- 10.00 Introductie onderwerp, theorie en praktijk
- 13.00 Lunch
- 13.30 Verbinding theorie en praktijk aan praktijklessen vmbo
- 16.00 Afsluiting

Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	cursus
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Vorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja

Aanbieder:	Aeres Hogeschool Wageningen
Soort aanbieder:	lerarenopleiding
Contactpersoon:	Klaas Koorn
E-mailadres:	k.koorn@aeres.nl (mailto:k.koorn@aeres.nl)

Cursusdata:

25 APRIL 2025 | 09:45(2 PLEKKEN VRIJ VAN DE 10)

Wageningen (6708 PA) - Aeres Hogeschool Wageningen - Eén dag op vrijdag 25 april 2025 van 10.00 tot 16.00 uur, inclusief lunch.

Prijs:	150 euro per persoon
Gevalideerd door lerarenregister:	-
Leercyclus benoemd:	Ja