

Masterclass Broodheeren

Een dag niet alleen voor bakkers, maar ook voor de betere koks!

Cursusdata: 05 JUNI 2025 (VOL)



Gebaseerd op 1 beoordelingen



STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:
Complete profieldeel en keuzevakken HBR

Contacturen	6
Vorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	6

Inhoud

Een dag niet alleen voor bakkers, maar ook voor de betere koks, die het brood maken tot in de finesse willen weten en leren. Wat is er niet lekkerder dan goed brood bij een mooie start van de maaltijd. Bakkers weten hier alles van! Door de topbakkers van Broodheeren ga je een dag meemaken die alleen maar gaat over echt brood, brood met karakter! Mooi net voor de zomervakantie, inspiratie opdoen voor het nieuwe schooljaar, nieuwe ideeën en processen. Denk niet dat je alles al weet, want ook het bakkersvak staat niet stil, de koks moeten mee om de kwaliteit te waarborgen. Laat je meevoeren in de broodwereld anno 2025.

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

Aanbieder:	Platform HBR
Soort aanbieder:	maatwerk via vsho
Contactpersoon:	Sjaak Waasdorp

E-mailadres:

[hbrbijscholing@gmail.com \(mailto:hbrbijscholing@gmail.com\)](mailto:hbrbijscholing@gmail.com)

Cursusdata:

05 JUNI 2025 | 10:00(VOL)

Raamsdonksveer (4941 VP) - Broodheeren - Een dag op donderdag 5 juni 2025 van 10.00 tot 16.00 uur incl. lunch.

Prijs:

175 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister:

-

Leercyclus benoemd:

Nee