No-waiste cooking

Duurzaam en verantwoord koken, met de trends: o.a. fermenteren, vegetarisch.

Cursusdata: **18 JUNI 2026**

STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	8
Voorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	**8**

Relatie met beroepsgericht programma:
HBR Keukenspecialisatie

Inhoud
Ontdek de wereld van duurzaam koken! In deze cursus leer je hoe je smaakvolle en innovatieve (vegan) gerechten kunt creëren, perfect voor de vraag in de moderne keuken. Deze cursus bied jou de tools en technieken om je creativiteit aan te boren.

Wat kun je verwachten?

- Leren werken met 100% van de grondstof
- Verdieping in fermenteren, inmaken, conserveren
- Creatief en smaakvol koken met vegetarische ingrediënten
- Nieuwe trends en technieken voor de vmbo-leerling
- Inspiratie om duurzaamheid te integreren in je lessen

No-waste cooking is méér dan een trend, het is een mentaliteit die aansluit bij de wereld van nu én bij het leerdoel van jouw leerlingen. Met deze scholing geef je je onderwijs een duurzame én eigentijdse boost.

Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	training

Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Voorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja

Aanbieder:	Platform HBR
Soort aanbieder:	anders
Contactpersoon:	J. Waasdorp
Meer informatie:	Kwartiermaker Sjaak Waasdorp, hbrbijscholing@gmail.com (mailto:hbrbijscholing@gmail.com)

Cursusdata:

18 JUNI 2026 | 10:00(17 PLEKKEN VRIJ VAN DE 20)
Den Haag (2592 TD) - François Vatelschool - Eén dag op 18 juni 2026 van 10.00 tot 16.00 uur incl. lunch, koffie en thee.

Prijs:	225 euro per persoon
Gevalideerd door lerarenregister:	-
Leercyclus benoemd:	Nee

Opmerkingen:

Zorg op deze dag dat je een buis of sloof meeneemt.