

Vegan koken

Ontdek de wereld van vegan koken! In deze cursus leer je hoe je smaakvolle en innovatieve vegan gerechten kunt creëren, perfect voor de vraag in de moderne keuken.

Cursusdata: **23 JANUARI 2025**



STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:
HBR Keukenspecialisatie

Contacturen	8
Vorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	8

Inhoud

Ontdek de wereld van vegan 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 biedt jou de tools en technieken om je creativiteit aan te boren.

Wat kun je verwachten?

- Culinaire technieken: Leer de basisprincipes van vegan koken, inclusief de juiste bereiding en combinatie van ingrediënten.
- Smaakontwikkeling: Ontdek hoe je umami en andere smaken kunt benadrukken in plantaardige gerechten.
- Menu-ontwikkeling: Krijg praktische tips voor het samenstellen van een uitgebalanceerd en aantrekkelijk vegan menu.
- Seizoensgebonden ingrediënten: Maak kennis met lokale en seizoensgebonden producten die je gerechten naar een hoger niveau tillen.
- Voedingswaarde: Leer over de voedingswaarde van plantaardige ingrediënten en hoe je gezonde maaltijden kunt samenstellen.

Voor wie is deze cursus?

Deze cursus is speciaal ontworpen voor culinaire professionals die hun vaardigheden willen uitbreiden en meer willen leren over de veganistische keuken. Deze cursus biedt waardevolle inzichten en inspiratie.

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:	maatwerk via vsho
Contactpersoon:	J. Waasdorp
E-mailadres:	hbrbijscholing@gmail.com (mailto:hbrbijscholing@gmail.com)

Cursusdata:

23 JANUARI 2025 | 10:00(18 PLEKKEN VRIJ VAN DE 20)

Rotterdam (3032 BG) - Vakschool Rotterdam - Eén dag op 23 januari 2025 van 10.00 tot 16.00 uur incl. lunch, koffie en thee.

Prijs:	135 euro per persoon
Gevalideerd door lerarenregister:	-
Leercyclus benoemd:	Nee

Opmerkingen:

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