

# Wild schoonmaken

Een cursus wild schoonmaken, specifiek gericht op docenten HBR.

Cursusdata: **20 NOVEMBER 2024**



## STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:  
HBR Keukenspecialisatie

Contacturen	6
Vorbereiding en huiswerk	0
<b>TOTAAL</b>	<b>6</b>

## Inhoud

Tijdens de cursus zullen we ingaan op het professioneel schoonmaken en portioneren van verschillende soorten wild. Er wordt aandacht besteed aan hygiëne, veilige werkmethoden en het optimaal benutten van het vlees. Een ervaren instructeur zal een aantal demonstraties geven, gevolgd door hands-on oefeningen waarbij jullie zelf aan de slag kunnen.

## Deel van het wild meenemen

Na afloop van de cursus mogen jullie een deel van het wild dat tijdens de sessie is schoongemaakt, mee naar huis nemen. Dit biedt jullie de kans om verder te experimenteren met de bereiding van wildgerechten in je eigen keuken.

## Benodigheden

- Buis of schort

---

Voorkennis: Enige voorkennis van wild en gevogelte

---

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: J. Waasdorp

---

E-mailadres: [hbrbijscholing@gmail.com](mailto:hbrbijscholing@gmail.com) (<mailto:hbrbijscholing@gmail.com>)

---

Cursusdata:

**20 NOVEMBER 2024 | 10:00(22 PLEKKEN VRIJ VAN DE 25)**

Hilversum (1221 JV) - Driessen - Eén dag op woensdag 20 november 2024 incl. koffie, thee en lunch.

---

Prijs: 150 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister: -

---

Leercyclus benoemd: Nee