

Workshop Chocolade Van cacao tot bonbon

Tijdens deze interactieve workshop ontdek je alles over chocolade!

Cursusdata: **04 JUNI 2026**

STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:
HBR bakkerij/patterserie

Contacturen	8
Vorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	8

Inhoud

Wil je jouw HBR-lessen verrijken met ambachtelijke vakkennis én praktijkervaring? Tijdens deze interactieve workshop ontdek je alles over chocolade en leer je hoe je deze kennis direct toepast binnen het vmbo-onderwijs. Een leerzame én smakelijke bijscholing.

Wat ga je doen?

- Kennismaken met cacao en chocolade
- Chocolade tempereren (o.a. met Magic Temp)
- Zelf chocoladeproducten maken, zoals:
 - Flikken
 - Gevulde karamelflikken
 - Bonbonvullingen
 - Doorhalen van bonbons
 - Origine chocoladetabletten

Wat levert het op?

- Direct toepasbare vakkennis
- Inspiratie voor HBR-lessen
- Praktische ideeën voor in de klas

Workshopleider Nico Glasbergen

- Ruim 20 jaar ervaring in het onderwijs (VMBO & HBO)
- Fulltime docent aan de KTS
- 25 jaar praktijkervaring in een professionele chocolaterie en ijssalon

Voorkennis:	Enige voorkennis patisserie
Werkvorm:	cursus
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Vorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Nee
Aanbieder:	Platform HBR
Soort aanbieder:	anders
Contactpersoon:	Sjaak Waasdorp
Meer informatie:	Kwartiermaker Sjaak Waasdorp, hbrbijscholing@gmail.com (mailto:hbrbijscholing@gmail.com)

Cursusdata:

04 JUNI 2026 | 09:30(17 PLEKKEN VRIJ VAN DE 20)

Voorhout (2215 R) - Teylingen College - KTS - Een dag op donderdag 4 juni 2026 van 9.30 tot 15.00 uur.

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

Opmerkingen:

Neem praktijkkleding mee.