

Lesplanning 2021-2022

Opleiding:

Bakker - banketbakker - Chocoaldebewerker -
Suiker- en marsepeinbewerker

Campus:

Campus Gastronomie
Boomgaardstraat 58-60, 2300 Turnhout

Opleiding: Bakker - Banketbakker - Chocoladebewerker - Suiker- en marsepeinbewerker		
<i>Organisatie : 2 perioden van 18 weken les</i>		
	1	2
Lesdag	01/09/2021-25/01/2022	31/01/2022-26/06/2022
Ma Av	Harde luxe broden	Meesterlijk banket (Vet- en kookdegen)
	Kooklabo - 18u10 - 22u30	18u10 - 22u00
Di Av	Zachte luxe broden	Nagerechten (traject hulpkok)
	Kooklabo - 18u10 - 22u30	
Woe Av	Nagerechten (traject hulpkok)	Trendy patisserie (Beslagen)
		18u10 - 22u00 - VOLZET
Do Av	Pralines (Eenv. Chocoladeproducten)	Ijsbereidingen (Consumptieijs)
	18u10 - 22u00	18u10 - 22u00
Vrij Av		
Za Vm	Bakken en co (taarten obv gistdegen)	Gerezen bladerdeeg
	Kooklabo - 8u10 - 12u30 - VOLZET	Kooklabo - 8u10 - 12u30

Lesplaats: Campus Gastronomie
Tel: 014 49 07 08 - 014 49 07 10
Mail: gastronomie@edukempen.be

* Voorkennis vereist

Laatste aanpassing: 6/09/2021