

DUTCH CUISINE MODULE PATISSERIE



ALGEMENE INFORMATIE

- Vooropleiding**
- Minimaal een mbo-diploma zelfstandig werkend kok, niveau 3 of soortgelijke vooropleiding
 - Aanwezige basiskennis van de 5 principes van Dutch Cuisine

Duur 10 weken

Kosten Neem voor de kosten van deze cursus contact met ons op

Locatie 's-Hertogenbosch

Dag/avond

Diplomering Open Badge

OVER DEZE CURSUS

ALGEMENE INFORMATIE

De chef van de toekomst heeft kennis en is in staat om op een ambachtelijk, natuurlijke wijze brood en patisserie producten te vervaardigen. In deze module, welke wordt aangeboden door de Koningsacademie, ga je aan de slag met patisserie toepasbaarheid in de horeca (restaurants) en trends die op dat moment spelen.

De {Opleiding} is onderdeel van in totaal 5 modules uit het Dutch Cuisine concept. De modules kunnen apart, als gecombineerd worden gevolgd.

Werken volgens de Dutch Cuisine houdt in dat we lokaal inkopen, rekening houden met wat de seizoenen ons brengen en koken we volgens het 80/20 principe. Plantaardige producten, zoals groenten en fruit, hebben de hoofdrol (80%) in onze gerechten en dierlijke eiwitten, zoals vlees, vis of gevogelte zijn bijzaak (20%).

WAT GA JE LEREN?

HIERMEE GA JE AAN DE SLAG

De volgende thema's komen aanbod tijdens deze module bij de Koningsacademie:

- Big five
- Wetenschap over bakken
- Chocolate
- Kaas
- Texturen en structuren
- Opbouw van een dessert
- Veganistische dessert

De module wordt in groepen gevoerd en altijd gezamenlijk praktisch als theoretisch afgerond.

VOOR WIE IS DEZE CURSUS?

De cursussen van de Koningsacademie uit het Dutch Cuisine concept zijn geschikt voor mensen uit het bedrijfsleven die zich verder willen ontwikkelen. De 5 verschillende modules zijn zowel afzonderlijk als gecombineerd te volgen.

TOELATINGSEISEN

Om te kunnen starten met de cursus {Opleiding} heb je nodig:

- minimaal een mbo-diploma zelfstandig werkend kok, niveau 3 of soortgelijke vooropleiding
- aanwezige basiskennis van de 5 principes van Dutch Cuisine

Daarnaast vragen we om minimaal 3 jaar werkervaring in ambachtelijke keukens.

HET RESULTAAT

Na het volgen van deze {Opleiding} ontvang je een DC certificaat (badge). Daarnaast word je opgenomen in de Dutch Cuisine database als Ambassadeur.

VERVOLGOPLEIDING

Om je nog verder in het Dutch Cuisine concept te ontwikkelen kun je de volgende modules volgen bij de Koningsacademie:

- [Dutch Cuisine module 'catering concepten'](#)
 - [Dutch Cuisine module 'gastronomie'](#)
 - [Dutch Cuisine module 'geschiedenis van de keuken'](#)
 - [Dutch Cuisine module 'wereldsmaken'](#)
-

CURSUS-OP-MAAT

Naast de standaard cursussen bieden we maatwerktrajecten en incompany trainingen. Ook voor deze cursus zijn andere variaties mogelijk.

Wil jij aan de slag met het om- of bijscholen van personeel? Heb je een vraag over bedrijfsscholing? Of ben je op zoek naar advies over subsidies? Dan ben je hier op de juiste plek. We gaan graag met je in gesprek om te luisteren naar jouw vraagstuk.
