

Keuzevak Patisserie



HBR (Horeca, Bakkerij en Recreatie) biedt het keuzevak Patisserie aan.

Wij denken dat in onze huidige maatschappij het onderwerp Patisserie een enorme aanvulling is op het onderwijs. Op televisie zijn bakprogramma's een ware hit. Tevens zijn er steeds meer mensen die werken als thuisbakker en steeds vaker zelf taarten en gebak thuis maken.

Het Keuzevak Patisserie bestaat uit:

- Werken als patissier in de banketbakkerij
- Werken als patissier in de keuken.

Bij het werken als patissier in de bakkerij nemen wij u mee in een culinaire wereld voor lekkernijen. Zo werken we met chocolade, maken we truffels, gaan we werken met marsepein, versieren we taarten en spelen we in op huidige trends zoals het maken van macarons.

Bij het werken als patissier in de keuken nemen we een kijkje in de keuken bij het maken van desserts. Zo zijn er warme en koude desserts, wordt er zelf ijs en parfait gemaakt en worden nagerechten voorzien van een oogverblinde decoratie.

