



## HOE SCHRIJF JE IN?

Meer info over inschrijvingen en openingsuren van CVO Vitant - Campus PIVA vind je op onze website [www.cvovitant.be/campus-piva](http://www.cvovitant.be/campus-piva) of contacteer onze medewerkers via telefoon 03 242 26 19. Campus PIVA, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen.

## CONTACT

Tel: 03 242 26 19

Mail: [info@cvovitant.be](mailto:info@cvovitant.be)

Web: [www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

Like us on Facebook

[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

## OPLEIDINGEN BAKKERIJ

### Schooljaar 2022-2023 - semester 1

Leef je je graag creatief uit met taarten, bavaois, pralines, ijscreaties en dergelijke? Wil je professioneel aan de slag bij een bakker of je familieleden en collega's verwennen met de heerlijkste gebakjes?

Wij hebben voor jou de opleiding op maat!

Onze vakleerkrachten leren je alle knepen van het vak van bakker of banketbakker, chocolatier of ijsbereider.

In het schema hiernaast vind je het module-aanbod van de opleidingen Bakkerij. Voor elke module vermelden we de keuze aan lesmomenten en de kostprijs.

Elke cursist zorgt voor geschikte praktijkkledij en een eigen materiaalset.

Meer info over inhoud en inschrijvingen vind je op onze website [www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be) of contacteer onze medewerkers via telefoon 03 242 26 19.

\*Extra instapvoorwaarde: Beslagen + Vet- en kookdegen

\*\*De theoriemodules kan je volgen na 160 lestijden.

Pijlen in het schema verwijzen naar de volgorde van modules. Onze medewerkers geven je hier graag meer info over. De totale kostprijs per module is samengesteld uit het inschrijvingsgeld (€1,50/lesuur) en het cursusmateriaal.

### Modules

Modules				Opleidingen						totale kostprijs
	voormiddag 9.30u- 13.10u	namiddag 13.50u-17.30u	avond 18.10u - 21.50u	Medewerker bakkerij	Bakker	Banketbakker	Chocolade- bewerker	Suiker- en marsepein- bewerker	Ijsbereider	
Broden en harde luxe	do		di/do	X	X					€220
Zachte luxe		wo	di/wo	X	X					€230
Taarten op basis van gistdegen	di		di/do	X	X					€240
Gerezen bladerdeeg	ma		ma/wo	X	X					€270
Specialiteiten broden en harde luxe			wo		X					€240
Specialiteiten gerezen bladerdeeg + specialiteiten zachte luxe en taarten o.b.v. gistdegen			ma		X					€270
Dieetproducten bakkerij					X					€220
Stage bakkerij	info aan onthaal				X					€240
Beslagen		ma	ma/di/do	X		X			X	€250
Vet- en kookdegen		di	ma/wo/do	X		X			X	€270
Bladerdeeg	wo		ma/di	X		X				€270
Specialiteiten beslagen			di			X				€280
Specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen			do			X				€290
Banketspecialiteiten						X				€280
Dieetproducten banketbakkerij			di			X				€260
Stage banketbakkerij	info aan onthaal					X				€240
Dessertkoekjes		do	di/wo/do				X			€270
Eenvoudige chocoladeproducten			ma/wo				X			€270
Pralines	vr		di/do				X			€275
Chocoladestukken							X			€275
Suikerwerk								X		€240
Marsepein								X		€260
Consumptie-ijs en sorbet			wo/do						X	€270
IJstaarten en ijscreaties*									X	€285
Verkoop (banket)bakkerij en aanverwante producten**			ma		X	X	X	X	X	€70
Organisatie (banket)bakkerij en aanverwante **					X	X	X	X	X	€130