

kennistransfer en  
bedrijfsopleidingen

#### HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen

Postbus 90109

5200 MA 's-Hertogenbosch

T: 088 - 890 36 37

haskennistransfer@has.nl

www.haskennistransfer.nl

#### HAS Hogeschool, locatie Den Bosch

Onderwijsboulevard 221

5223 DE 's-Hertogenbosch

#### HAS Hogeschool, locatie Venlo

Spoorstraat 62

5911 KJ Venlo



# Basis Bakkerijtechnologie

# Basis Bakkerijtechnologie



## Scope

Bakkerijtechnologie in een notendop! Heb je meer behoefte aan kennis over brood en banket? De cursus Basis Bakkerijtechnologie biedt handvatten voor een beter begrip van grondstoffen en processen, om zo een betere gesprekspartner te zijn.

Omdat veel mensen óf in de brood- óf in de banketsector werken, is de cursus ingedeeld in een algemeen deel en een specifiek brood- of banketdeel.

## Kenmerkend voor deze cursus

De cursus is onderverdeeld in 3 onderdelen:

1. Algemeen deel
2. Specialisatie brood
3. Specialisatie banket

Je kunt ervoor kiezen om om het algemene gedeelte te volgen met één specialisatie of met beide specialisaties.

## Voor wie

Werkzaam in de bakkerijsector en bruisend van energie? Deze cursus is geschikt voor iedereen

in de bakkerijsector -of aanverwante bedrijfstakken- die op zoek is naar technologische achtergronden. Daarnaast biedt deze cursus een goed instapniveau voor de cursus Bakkerijtechnologie.

## Wat jij kunt verwachten

### 1. Algemeen deel

Dag 1

- Inleiding brood- en banketproducten (kenmerken en verschillen)
- Samenstelling, kenmerken en functionele eigenschappen van grondstoffen. (Bloem en meel, Suikers, Vetten)

Practicum: Eiwitontwikkeling met invloedsfactoren

Dag 2

Hulpstoffen:

- Meelverbetermiddelen (ascorbinezuur en cysteïne)
- Rijsmiddelen (gist en chemische rijsmiddelen)
- Enzymen
- Emulgatoren

Practicum:

- Invloedsfactoren suiker (smaak, vloeï en rijst) en vet (temperatuur en samenstelling).
- Werking emulgatoren en enzymen
- Vergelijk gist/chemische rijsmiddelen

### 2. Specialisatie Brood

Dag 3

- Unitoperations (knedend, rijzend, bakken)

Practicum:

- Broodbereiding met als variabelen:
  - Kneedintensiteit
  - Invloed van broodverbetermiddelen en gist

Dag 4

- Broodbereidingsprocessen
- Zuurdesembrood

Practicum:

- Invloed van rijstijd en rijsttemperatuur
- Invloed van baktijd/baktemperatuur
- Vergelijken gistbrood/zuurdesembrood

### 3. Specialisatie Banket

Dag 3 en/of 5

- Bladerdeeg/croissantdeeg
- Vet-/suikerdeeg (biscuitdeeg, sprits, speculaasdeeg)

Practicum:

- Bladerdeeg
  - Vetsort
  - Toeren
- Vet-/suikerdeeg
  - Soorten suikers
  - Mengtijd
  - Verhouding vloeïende bindende componenten

Dag 4 en/of 6

- Cake en kapsel
- Soezen

Practicum:

- Cake
  - Kloptijd
  - Soort en hoeveelheid rijsmiddel
- Soezen
  - Watertemperatuur
  - Bloemsoort

## Wat wij van jou vragen

Naast enthousiasme en ambitie is enige voorkennis op het gebied van voedingsmiddelen gewenst.

## Duur van de cursus

Lestijden zijn van 09.00 uur tot 17.00 uur.

Je kunt ervoor kiezen om het algemene gedeelte te volgen met één specialisatie of met beide specialisaties. Kies je voor het algemene deel + één van de specialisaties dan heeft de cursus een duur van 2 keer 2 aaneengesloten dagen. Kies je voor het algemene deel + beide specialisaties, dan heeft de cursus een duur van 3 keer 2 aaneengesloten dagen.

De verhouding theorie/praktijk is 50/50.

## Investing en startdata

Kijk voor actuele prijzen en startdata op onze website [www.haskennistransfer.nl](http://www.haskennistransfer.nl)

## Locatie

HAS Hogeschool, locatie 's-Hertogenbosch

## Certificering

Bij een 100% aanwezigheid ontvang je het certificaat 'Basis Bakkerijtechnologie'.

DOORLOOPTIJD: 3 maanden  
CONTACTDAGEN: 4 of 6  
CONTACTPERSOON: Anneloes Keijsper  
[a.keijsper@has.nl](mailto:a.keijsper@has.nl) / 088 890 36 46