



Hubertus & Berkhoff De Culinaire Vakschool

Top-pâtissier-Klas Han Le Blanc

Bij 'De lekkerste school van Nederland'
2016-2017



Wil jij die echte Topper worden in de patisserie? Dat kan nu op de Hubertus & Berkhoff!

Een van de dingen die de Hubertus & Berkhoff zo aantrekkelijk maakt is de mogelijkheid om naast het reguliere onderwijs ook lessen te volgen in een richting waar je echt voor wilt gaan en die je écht leuk vindt. Je moet je passie volgen, zeggen ze dan.

Voor welke richting je op de Hubertus & Berkhoff ook kiest (Horeca, Toerisme of Brood & Banket), we zijn een echte vakschool en je leert dus echt de kneepjes van het vak.

Maar heb jij echt die **passie** voor het vak brood of banketbakken? Wil jij de nieuwe Toppatissier worden? In navolging van de Top-Kook-Klas starten we sinds vorig schooljaar een geweldig aanbod: **de Top-Patissier-Klas!**

Lekkerbekken, demo's met toppatissiers over chocola, suiker blazen en gieten, luxe brood, showstukken, creatieve taarten etc.: als jou dat aanspreekt en je zit in de vierde klas, dan ben je van harte welkom in **de Top-Patissier-Klas**. Je leert hierin van alles over patisserie en wat er nog meer met dit mooie en creatieve vak te maken heeft. Een heel goed idee voor als je later de top wilt bereiken als toppatissier in een bakkerij of in een Top hotel!

Wat leer je in de Top-Patissier-Klas?

Natuurlijk volg je in ieder geval het reguliere Hubertus & Berkhoff lespakket met Nederlands, Engels, Mens & Maatschappij en alle andere (praktijk)vakken waarmee je recht hebt op een vmbo-diploma. Maaaaar, daarnaast heb je elke maand op een middag/avond een **Top-Patissier-klas**, waarin je vakverdieping krijgt in de breedste zin des woord. Dit gebeurt door middel van een masterclass van échte vakmensen die hun sporen ruimschoots hebben verdiend in de patisserie wereld.

De masterclasses

Hieronder vind je het overzicht van de masterclasses die tijdens de Top-PATISSERIE-klas gegeven kunnen gaan worden.

Masterclass marsepeinwerk

Deze masterclass heeft als doel om alles wat met marsepein te maken heeft te behandelen. Van het maken van marsepein tot aan de mogelijkheden van verwerken. Daarnaast zal je veel bezighouden met de vele mogelijkheden van marsepein. Deze masterclass wordt gegeven door dhr. H. Le Blanc.

Masterclass bonbons maken

Een bonbon specialist zal alles vertellen over chocolade en de specifieke vullingen. Ter plekke zullen de leerlingen leren hoe ze bepaalde bonbons moeten bereiden. Deze masterclass wordt verzorgd het Bedrijf Callebaut.



Masterclass chocolaterie (thema Pasen)

Een patissier gaat uitleggen hoe de procedure gaat bij een chocolade bewerking. De leerlingen zullen zelf met chocolade gaan werken. Een top beleving!
Deze masterclass wordt gegeven door Vak patissier en oud lid van het Nederlands chocolade gilde [Han Le Blanc](#) uit Amsterdam.

Masterclass luxe taarten

Een befaamd patisserie chef komt uitleggen wat er allemaal voor mogelijkheden zijn op het gebied van luxe taarten. Tijdens deze masterclass zullen de leerlingen o.a. leren over de technieken, opmaak en mogelijkheden voor het maken van deze luxe taarten.

Masterclass korstwerken

Deze masterclass geeft de mogelijkheden aan wat je allemaal met een korstproduct kan doen. Tevens geeft het inzicht in de verschillende korst.

Masterclass Chocoladedecoraties maken

In deze masterclass zullen de specifieke technieken aan bod komen om decoraties te maken van Chocolade. Deze masterclass wordt gegeven door oud-leerling Pavel van der Molen die nu werkzaam is bij Patisserie Kuyt in Amsterdam.

Masterclass Hotel Patisserie

In deze masterclass wordt ruimschoots aandacht besteed aan sorbets, ijscomposities en luxe desserts.
Deze masterclass wordt gegeven door vak patissier [Hans Heiloo](#) uit Amsterdam

Masterclass suikergieten, blazen en bewerken met suiker

Deze Top-masterclass is hét toepassen van wetenschap op de bereidingswijze in de bakkerij. Het suiker vak is al honderden jaren oud. Wij gaan ons in deze masterclass richten op de toepassingen van suiker in de breedste zin des woord..

Masterclass luxe kleinbrood

In deze masterclass zullen we de specifieke technieken behandelen betreffende luxe kleinbrood. Deze Masterclass wordt gegeven door dhr. J. Brandes van het bedrijf Dossche Mils.

(Alle masterclasses kunnen nog gewijzigd worden)

Van product tot TOP-resultaat

In de Top-Patisserie-klas leer je waar de ingrediënten vandaan komen voor een heerlijk product. We halen echte vakmensen op school om je bijvoorbeeld de laatste technieken bij te brengen. Daarnaast leer je waarom het zo belangrijk is om met verse producten te werken. Maar het aller-leukst is het natuurlijk om lekkere dingen te maken waar jij je vingers bij aflikt en dat alles op topniveau. Jouw passie voor het vak zal alleen nog maar groter worden!

Een diploma dat naar meer smaakt

In het 4e leerjaar doe je examen om je Hubertus & Berkhoff vmbo-diploma te halen. Met dat diploma heb je veel mogelijkheden. Zo kun je eenvoudig doorstromen naar het mbo voor bijvoorbeeld een opleiding op het gebied van patisserie.. Maar heb je de Top-Patisserie-Klas gevolgd, dan begrijp je dat je nog veel meer 'BANKET-bagage' met je meeneemt tijdens je vervolgopleiding!

Kosten

Naast de normale schoolkosten zal er voor de Top-PATISSERIE-Klas een extra bijdrage worden gevraagd. Dat bedrag komt neer op **€ 175, - per jaar**. (**€ 17,50 per masterclass**). (Voor 1 okt. betalen!) Deze kosten zijn bedoeld voor het inhuren van de VAK mensen uit het bedrijfsleven. De gemaakte producten kunnen tegen inkoopprijs gekocht worden. Ben je bij een van de masterclass lessen niet aanwezig, dan kunnen we dat bedrag niet terugbetalen. Dit i.v.m. met de inkopen en het afhuren van specialisten.

Meer informatie

Aan de Top-PATISSERIE-Klas kunnen 15 leerlingen deelnemen van de vierde klas (seizoen 2016/2017), dus wees er snel bij! Wie het eerst komt..... Als er niet genoeg vierde klassen inschrijven wordt het aangevuld door de derde klassen. We starten in september 2016 tot juli 2017.

Wil je nog meer informatie neem dan z.s.m. contact op met de coördinator van de Top-Patisserie-Klas dhr. Coers.

Ben je er zeker van dat je aan de Top-PATISSERIE-Klas mee wilt doen? Vul dan nu het inschrijfformulier in en lever het in bij dhr. Coers. Bij 15 personen is de klas voll!



Word jij de Top-patissier-chef van de toekomst? Schrijf je in voor de Top-PATISSIER-Klas 2016-2017!



Inschrijfformulier voor de Top-Patissier-Klas 2016/2017

- O: Ja, ik wil mij inschrijven voor deze Top-PATISSIER-Klas 2016/2017.
- O: Ja, ik denk dat ik mij wil inschrijven voor deze interessante Top-patissier-Klas 2016/2017, maar ik graag eerst de informatieavond bijwonen op **donderdag 19 September** om 19:00 uur in het restaurant van onze school.

Naam Leerling:.....

Naam ouders:.....

Klas:.....

Telefoonnummer ouders:.....

Telefoonnummer leerling:.....

E-mail adres ouders (Blok letters!):.....

E-mailadres leerling (Blok letters) :.....

Graag voor **vrijdag 15 juli 2016** inleveren bij Dhr. Coers. (bij afwezigheid graag in het postvakje bij de administratie)

Leerlingen uit klas 4 hebben als eerste voorrang. Is er vanuit die groep niet voldoende belangstelling, dan vullen we groep aan met leerlingen uit klas 3. Leerlingen die niet mee kunnen doen dit jaar, staan boven aan de lijst voor volgend jaar. **Wees er snel bij want vol=vol!!**

Mailen kan ook: r.coers@hubertusberkhoff.vova.nl