

BK Patisserie, brood en desserts (1 semester)

	Vak		
Algemene vorming	Engels	1	
	Frans	1	
	Warenkennis	2	
	Ethiek in de Horeca	1	
	Kostenrekening en menuengineering	2	
	Patisserie, brood en desserts	13	
	Werkplekieren	16	
Totaal:		36	

Opmerkingen:

Werkplekieren: de student is 3 dagen op school en gaat 2 dagen werkplekieren (donderdag en vrijdag)

Stage na de opleiding als optie

De studenten behalen in dit 7^e jaar de beroepskwalificatie Chef de partie desserts, gebak en brood