



Top-Pâtissier-Klas

Bij 'De lekkerste school van Nederland'
2021-2022



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

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 College ook kiest (Horeca, Recreatie 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 dit 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 Collegelespakket 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. R. Meinders

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. Uiteindelijk maakt iedere leerling een eigen paashaas van Chocolate! Een top beleving!
Deze masterclass wordt gegeven door Vak patissier Pawel van der Molen.

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 Chokoladedecoraties maken

In deze masterclass zullen de specifieke technieken aan bod komen om decoraties te maken van Chocolate. Deze masterclass wordt gegeven door Callebaut.

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.

Masterclass showstuk van brood.

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 Vakschool 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 voor 8 masterclasses**. Deze kosten zijn bedoeld voor het inhuren van de VAK mensen uit het bedrijfsleven. Alle gemaakte producten mogen na afloop worden meegenomen. 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, 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 2020 tot juni 2021.

Op donderdag **02 september 2021 om 19.00 uur** vindt er een informatiebijeenkomst plaats in het restaurant van onze school. Wil jij en een van je ouders hierbij aanwezig zijn, meld je dan snel aan!

Wil je nog meer informatie neem dan z.s.m. contact op met de coördinator van de Top-PATISSERIE-Klas dhr. Coers. R.coers@hubertusberkhoff.vova.nl

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 vol!



**Word jij de Top-patissier-chef van de toekomst?
Schrijf je in voor de Top-PATISSIER-Klas 2021-2022!**



Inschrijfformulier voor de Top-Patissier-Klas 2021/2022

O: Ja, ik wil mij inschrijven voor deze Top-PATISSIER-Klas 2021/2022.

Naam Leerling:.....

Naam ouders:.....

Klas:.....

Telefoonnummer ouders:.....

Telefoonnummer leerling:.....

E-mailadres ouders (Blok letters!):.....

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

Graag voor **donderdag 01 juli 2021** inleveren bij Dhr. Coers.
(bij afwezigheid graag in het postvakje bij de administratie)

Leerlingen die volgend schooljaar (2021/2022) in klas 4 zitten gaan als eerste. Is er vanuit die groep niet voldoende belangstelling, dan vullen we de groep aan die volgend jaar in klas 3 zitten. Leerlingen uit klas 3 die niet mee kunnen doen dit jaar, staan boven aan de lijst voor volgend jaar. Mailen kan ook:
r.coers@hubertusberkhoff.vova.nl