



**SINT
JOZEF**
Geel

Specialisatiejaar

Chocolatier

Zevende jaar



KOGEKA

Chocolatier

LESSENTABEL

Vak	Type	7e Jaar
Communicatie en interactie	AV	2
Ondernemerschap	AV	3
TV Chocolatier	TV	5
PV Chocolatier	PV	18
TOTAAL		28

6 weken stage

Chocolatier

WAT LEER JE IN DE RICHTING?



Ben je gepassioneerd door chocolade en wil je je vakmanschap naar een hoger niveau tillen? Dan is het zevende jaar Chocolatier de ideale keuze! Deze specialisatieopleiding biedt je de kans om je technische vaardigheden en creatieve talenten verder te ontwikkelen binnen de fascinerende wereld van chocoladebewerking. Je krijgt een diepgaande opleiding over het beroep van Chocolatier. Je leert werken met diverse soorten chocolade en ontdekt verschillende technieken zoals tempereren, mouleren en enroberen. Daarnaast oefen je in het maken van pralines, holfiguren en andere verfijnde chocoladedelicatessen. Ook wordt er aandacht besteed aan innovatieve creaties, zoals chocolade-desserts en sierstukken. Tot slot mogen de dessertkoekjes binnen de chocolaterie niet ontbreken. Naast de praktijkgerichte vaardigheden krijg je inzicht in de grondstoffen, de technische vakkennis, het hanteren van materiaal en de kwaliteitsnormen in de sector. Je leert bovendien hoe je een eigen assortiment producten kan ontwikkelen en presenteren. Tijdens de opleiding zullen de leerlingen een minionderneming opstarten. In deze minionderneming leer je naast de nodige ondernemersvaardigheden ook samenwerken in teamverband en professioneel omgaan met klanten. Duurzaamheid is een belangrijk thema binnen deze opleiding. Je leert ecologisch en ethisch verantwoord omgaan met grondstoffen, energie en productiemiddelen en hoe je kan bijdragen aan een duurzame chocolade-industrie. Bovendien wordt er sterk ingezet op creativiteit, wat essentieel is bij het creëren van nieuwe en verrassende chocoladeproducten die inspelen op de wensen van de klant.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Dit specialisatiejaar is bedoeld voor leerlingen die een opleiding Bakkerij hebben gevolgd en zich verder willen specialiseren in chocoladebewerking. Daarnaast kunnen ook leerlingen met interesse in chocolade deze opleiding volgen. Het is een ideale richting voor creatieve en nauwkeurige studenten met een passie voor verfijnde smaken en ambachtelijk werk. Een sterk oog voor detail is een pluspunt, want werken met chocolade vraagt precisie en geduld.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Na het succesvol afronden van deze opleiding behaal je een extra beroepskwalificatie Chocolatier. Dit certificaat biedt je een sterke basis om meteen aan de slag te gaan in de sector of je verder te specialiseren. Je kan kiezen voor een job in een chocolaterie, patisserie of horecazaak of je kan een eigen zaak opstarten. Dit specialisatiejaar biedt je alle vaardigheden en kennis om een succesvolle toekomst als chocolatier uit te bouwen.

CONTACT

Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
Mevr. Karen Celis
Tel. 014 57 85 50
karen.celis@kogeka.be

