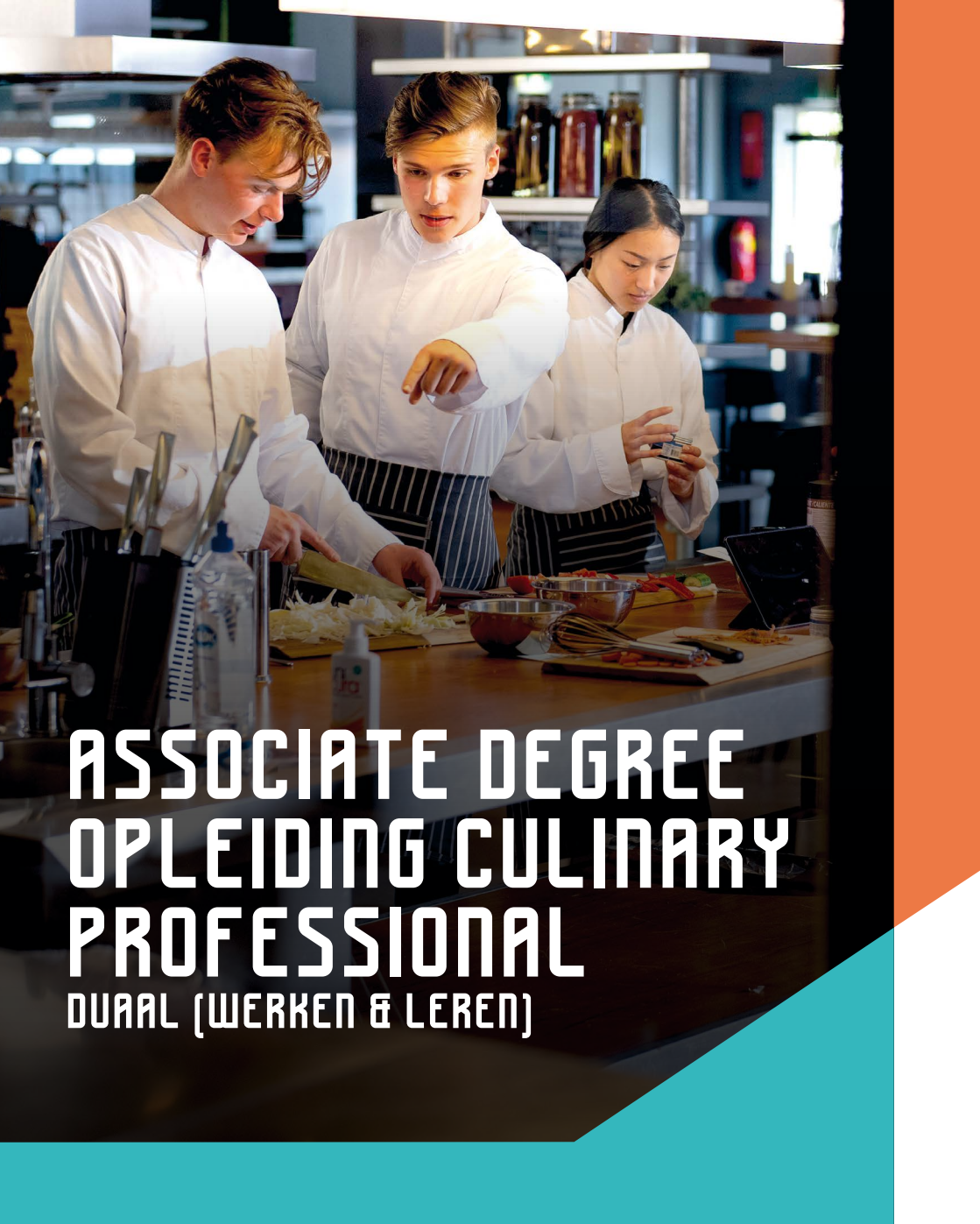




ASSOCIATE DEGREE OPLEIDING CULINARY PROFESSIONAL DUAAL (WERKEN & LEREN)

MAAK WERK VAN JE CULINAIRE TALENT

Ben je gek op koken én vast besloten om van die passie je vak te maken? Met de tweejarige duale Associate degree opleiding Culinary Professional breng je jouw kookskills naar een hoger level.

Met een schat aan kennis op het gebied van voedsel-technologie, kookinnovatie en ondernemen ben je na de opleiding breed inzetbaar in de voedselbranche

Je bent gemiddeld één dag per week op school. De andere dagen werk je in de praktijk. De schooldagen zijn actieve masterclasses waarin je kennis opdoet, je vaardigheden ontwikkelt en experimenteert met nieuwe technieken. Op je werk ben je bezig met opdrachten die in verband staan met de masterclasses: hier verfijn je jouw skills en train je jouw vaardigheden.

HBO Academy en MBO College
Centrum in Amsterdam realiseren
samen deze unieke opleiding.



Meer weten?

Kom naar de open dag! Klik hier.



"In deze opleiding maak ik een grote stap vooruit; ik word hier een meer ervaren horecaprofessional.

Fermenteren, moleculaire gastronomie, veganistische koken en 'kop tot staart' koken... Al deze nieuwe ontwikkelingen komen in de opleiding ruimschoots aan bod. Interessant, want deze nieuwe kennis breng ik gelijk in de praktijk."

*Guus Berkhout
Student Ad Culinary
Professional*

Benieuwd wat Guus nog meer te vertellen heeft over de opleiding?
Lees het hier.

