

Chocolatier dual

minstens 20 uur/week op werkplek

Studiegebied

Voeding

Graad

Derde graad bso: Specialisatiejaar

Wat leer je tijdens deze duale richting?

Je gaat een overeenkomst alternerende opleiding aan en leert:

- chocoladeproducten (pralines, chocoladestukken, koekjes, ...) bereiden, verwerken, afwerken, bewaren en verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid
- de chocoladeproducten uitstallen en verkopen
- een chocolaterie organiseren

Raadpleeg alle details

Toelatingsvoorwaarden?

Om te mogen starten met deze duale opleiding, moet je:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht
- voldoen aan de toelatingsvoorwaarden voor het derde leerjaar van de derde graad bso, ingericht als specialisatiejaar, waarop deze opleiding betrekking heeft

Wat kan ik worden?

Het standaardtraject voor deze opleiding is gebaseerd op de Vlaamse kwalificatiestructuur.

Je kan er volgende competenties mee verwerven:

- Beroepskwalificatie chocoladebewerker, niveau 4

Duur van de opleiding



Ontdek de duale scholen