



# Prijzlijst Bakkerij Chocoladebewerker 2011-2012 1e sem

	Inschrijvingsgeld	Producten	Cursus	TOTAAL
Brood A: brood en broodsoorten(80LT)	€ 80	€ 100	€ 6	€ 186
Brood B: zachte luxe brooddeeg (80LT)	€ 80	€ 100	€ 6	€ 186
Brood C: typedegen(80LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Harde en zachte luxe (80LT)	€ 80	€ 100	€ 6	€ 186
Gerezen bladerdegen (40LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Broodbakkersorganisatie (40LT)	€ 40	-	-	€ 40
Bladerdegen (80LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Taarten (40LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Vlaaien (40LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Beslagen en cakes (80LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Vet- en soezendeeg (80LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Initiatie marsepein en chocolade (80LT)	€ 80	-	€ 7	€ 87
Consumptie-ijs (80LT)	€ 80	-	€ 6	€ 86
Banketproducten (80LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Hartig gebak (Bake – off)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Beheer en organisatie (80LT)	€ 80	-	€ 8	€ 88
Beheer en organisatie bakkerij (40LT)	€ 40	-	-	€ 40
<b>Chocoladebewerker</b>				
Initiatie marsepein en chocolade (80LT)	€ 80	-	€ 7	€ 87
Marsepein en chocolade (80LT)	€ 80	-	-	€ 80
Suikerwerk en pralines (80LT)	€ 80	-	€ 7	€ 87
Vullingen en chocoladewerk (80LT)	€ 80	-	€ 7	€ 87

Inschrijvingsgeld: 1 Euro per lestijd (Vb.: 1 avond van 4u voor 1 semester = € 80).  
De vermelde prijzen gelden onder voorbehoud van vergissingen en drukfouten!

## Raming extra kosten:

Kledij (bakkersbroek, bakkersvest, voorbindschort, hoofddekse, veiligheidsschoenen,)	€ 100
Set klein materiaal (deegsteker, -krabber, chefmes, schilmesje, spuitzak, spuitmondjes, paletmes)	€ 50