

Kaas- & Zuivelbereidingscursussen

Kaasbereiding (€ 800,- excl. BTW - 9 dagdelen)

Je leert o.a. hoe je (Boeren)kaas bereidt en hoe je de kwaliteit van het eindproduct kunt beïnvloeden (zowel bacteriologisch als qua bereidingswijze). De cursus bestaat uit 8 theorielessen van 3 uur en daarnaast bezoeken we een kaasboerderij.

Bereiding Zuivelproducten (€ 700,- excl. BTW - 8 dagdelen)

Deze cursus behandelt de bereiding van zuivelproducten o.a. boter, karnemelk, yoghurt, kwark en zoete zuivelproducten. De cursus bestaat uit 7 theorielessen van 3 uur en daarnaast bezoeken we een boerderijzuivelbedrijf.

Praktijklessen (€ 50,- excl. BTW - per dagdeel)

Je loopt en werkt mee op een kaas- en/of zuivelboerderij. Je kunt alleen aan dit onderdeel deelnemen als aanvulling op de cursus Kaasbereiding of de cursus Bereiding Zuivelproducten.

Kaasbereiding Gevorderden (€ 400,- excl. BTW - 4 dagdelen)

3 theorielessen en 1 ochtend rondom de kaastobbe. Er wordt o.a. verdiepende aandacht besteed aan: (de goede en verkeerde) bacteriën, ingrediënten, wrongelbewerking en kwaliteitsborging. Bij het deelnemen aan deze vervolgcursus is het nodig dat je de lesstof van de basiscursus beheerst en enkele jaren praktijkervaring hebt.

Andere Kaassoorten (€ 400,- excl. BTW - 4 dagdelen)

4 dagdelen: in deze cursus wordt de bereiding en kwaliteitsborging van vele kaassoorten, denk aan schimmel, roodbacterie en verse kazen, toegelicht. Je experimenteert thuis kleinschalig met de bereiding van de verschillende kazen. De producten die je produceert worden in de volgende bijeenkomst met elkaar beoordeeld.

Gea van der Puijl
ZuivelAdvies



Kaasbeoordeling (€ 150,- excl. BTW - van ca. 12:00 - 17:00 uur)

In deze training aandacht voor het technisch beoordelen van kaas. Er zal aandacht worden besteed aan de oorzaak en de kenmerken van een aantal veel voorkomende afwijkingen. Daarna beoordelen we veel verschillende kazen op geur/smaak en consistentie, zodat je deze afwijkingen ook daadwerkelijk gaat leren herkennen in de praktijk.

Cursus op maat

Als je meerdere werknemers hebt die je tegelijkertijd een cursus wilt aanbieden, dan is het mogelijk dit op een eigen locatie te laten verzorgen, aangepast aan de bedrijfssituatie en wensen. In overleg zal het aantal bijeenkomsten en de te behandelen onderwerpen worden bepaald.

Algemene informatie

Afhankelijk van de cursus dien je het cursusboek Rondom Boerenkaas of Boerenzuivel aan te schaffen. Dit kan tijdens de eerste cursusbijeenkomst. Bij voldoende aanmeldingen wordt een cursus gestart, meestal is dit in het voor- en/of najaar. De locatie van de cursussen is meestal in de omgeving van Utrecht.

Anmelden is mogelijk via geavanderpuijl@zuiveladvies.nl of zuiveladvies.nl Graag duidelijk aangeven voor welke cursus je je aanmeldt en naam, adres, pc/woonplaats en telefoonnummer vermelden. Voor meer informatie kun je ook telefonisch contact opnemen met Gea van der Puijl (06 17 55 22 39).