

Kaas- & Zuivelbereidingscursussen



Gea van der Puijl
ZuivelAdvies

Kaasbereiding (€ 500,- excl. BTW)

9 dagdelen: u leert o.a. hoe u (Boeren)kaas bereidt en hoe u 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 (€ 400,- excl. BTW)

7 dagdelen: deze cursus behandelt de bereiding van zuivelproducten o.a. boter, karnemelk, yoghurt, kwark en zoete zuivelproducten. De cursus bestaat uit 6 theorielessen van 3 uur en daarnaast bezoeken we een boerderijzuivelbedrijf.

Praktijklessen (€ 100,- excl. BTW)

U loopt en werkt 4 dagdelen mee op een kaas- en/of zuivelboerderij. U kunt aan dit onderdeel alleen deelnemen als aanvulling op de cursus Kaasbereiding of de cursus Bereiding Zuivelproducten.

Kaasbereiding Gevorderden (€ 250,- excl. BTW)

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

Andere Kaassoorten (€ 250,- excl. BTW)

4 dagdelen: in deze cursus wordt de bereiding en kwaliteitsborging van vele kaassoorten, denk aan schimmel, roodbacterie en verse kazen, toegelicht. U experimenteert thuis kleinschalig met

de bereiding van de verschillende kazen. De producten die u produceert worden in de volgende bijeenkomst met elkaar beoordeeld.

Kaasbeoordeling (€ 125,- excl. BTW)

Een ruim dagdeel van ca. 12.00 uur – 17.00 uur. Eerst aandacht voor achtergronden: hoe beoordeel je kaas, hoe wordt keuringsresultaat beïnvloed en een toelichting bij een aantal veelvoorkomende afwijkingen. Daarna beoordelen we met elkaar veel verschillende kazen, waarbij met name aandacht is voor afwijkingen in consistentie, bereidings- en bacteriologische gebreken.

Cursus op maat

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

Algemene informatie

Afhankelijk van de cursus dient u 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 bijeenkomsten is afhankelijk van de woonplaats van de deelnemers en meestal centraal in het land (omgeving Utrecht).

Aanmelden is mogelijk via geavanderpuijl@zuiveladvies.nl of www.zuiveladvies.nl - graag duidelijk aangeven voor welke cursus u zich aanmeldt en uw naam, adres, pc/woonplaats en telefoonnummer vermelden. Voor meer informatie kunt u ook telefonisch contact opnemen met Gea van der Puijl (06 17 55 22 39).