



**KOEK & CHOCOLAATJES  
KINDERWORKSHOP**

[www.koekenchocolade.nl/workshops](http://www.koekenchocolade.nl/workshops)

# PROGRAMMA

TIJD	ACTIVITEIT	TOELICHTING
14:00 - 14:15	Aankomst	Welkom, handen wassen, schorten aan en klaar voor de start!
14:15 - 14:25	Chocolade quiz	Wat is chocolade, hoe wordt het gemaakt, hoe proeft het, hoe ruikt het, hoe voelt het?
14:25 - 14:30	Vorbereiding	Smeltoven vullen en spuitzakken klaarmaken
14:30 - 14:45	Koekjes	Deeg uitrollen op de band, koekjes steken en bakken
14:45 - 15:00	Taart	Je maakt je eigen tartelette met fruit, drinken een drankje (en zingen voor de jarige job!)
15:00 - 15:20	Chocolade	Je maakt een chocolade lolly en ....de rest verklappen we nog niet!
15:20 - 15:30	Versieren	We gaan versieren en maken er een cadeautje van. Aan wie ga jij een cadeautje geven?

## AANVULLENDE INFORMATIE

- Kosten per workshop € 275,-
- Aantal kinderen: minimaal 6 - maximaal 10.
- Op dinsdag of woensdag van 14:00 - 15:30 uur.
- Het programma wordt door minimaal 2 medewerkers vanuit KOEK & CHOCOLADE begeleid en waar nodig qua tijd en inhoud aangepast aan de leeftijd van de kinderen.
- Er kunnen (naast de begeleiding vanuit KOEK & CHOCOLADE) max. 2 volwassenen aanwezig zijn tijdens de workshop.
- Het is fijn voor kinderen als ze makkelijk zittende kleding dragen, die vies mag worden, met gympen of sneakers.
- Enkel met instemming van ouders en/of begeleiders vooraf worden foto's door KOEK & CHOCOLADE op social media geplaatst.
- We verwachten dat begeleiders/ouders 5 minuten voor afronding van de workshop aanwezig zijn om de kinderen op te halen.
- Annulering kan kosteloos tot 7 dagen voorafgaand aan de workshop.

**We maken er vooral een gezellige middag van  
waar we allemaal met plezier aan terug denken!**

## INTERESSE?

Stuur een mail naar:  
[info@koekenchocolade.nl](mailto:info@koekenchocolade.nl)

Of bel naar:  
**035 53 35 866**

[www.koekenchocolade.nl/workshops](http://www.koekenchocolade.nl/workshops)