



# VEEL GESTELDE VRAGEN

## cursussen & agenda



### 1. WANNEER KOMT DE NIEUWE CURSUSAGENDA ONLINE?

Wij streven ernaar om ca. eens per kwartaal een nieuwe cursusagenda op onze website te zetten. Het kan ook voorkomen dat we tussendoor enkele losse cursusdata toevoegen. Echt vaste momenten kunnen we eigenlijk niet geven, dus zie vraag 2 om te lezen hoe je het makkelijkst op de hoogte blijft van nieuwe cursusdata.

Overigens maken wij onze cursusagenda op basis van de wensen van cursisten: hoe meer mensen op de wachtlijst staan voor een bepaalde cursus, hoe groter de kans dat we die cursus weer inplannen in de nieuwe agenda. Zie vraag 4 om te lezen hoe je je aanmeldt voor de wachtlijst. Je krijgt dan bovendien als eerste bericht als de cursus van jouw voorkeur weer op de planning staat.

Wij plannen cursussen zowel doordeweeks als in het weekend. We zijn daarvoor afhankelijk van de agenda's van onze docenten. We proberen rekening te houden met voorkeuren van onze cursisten, maar kunnen hierin helaas niets garanderen.

### 2. HOE BLIJF IK OP DE HOOGTE VAN DE NIEUWE CURSUSAGENDA?

Zodra we de nieuwe cursusagenda hebben gemaakt, sturen we de mensen die zich hebben aangemeld voor de wachtlijst een berichtje dat de nieuwe cursusagenda online staat. Één of een paar dagen daarna maken we ook via [Facebook](#) en onze [nieuwsbrief](#) bekend dat de nieuwe cursusagenda online staat. Dus sta je op de wachtlijst voor een cursus? Dan kun je je eerder inschrijven. Zo wordt de kans groter dat je de cursus naar keuze kunt komen volgen.

### DINEREN & LOGEREN MET KORTING VOOR CURSISTEN

#### DINEREN IN KAFÉ VAN LEER

Je sluit de cursusdag op een leuke manier af met een diner in [Kafé Van Leer](#), het culinaire café van Robèrt en Pirjo dat net als bij Robèrt is gevestigd in de oude Leerfabriek van Oisterwijk. Cursisten betalen na hun cursusdag de vriendenprijs van €29,50 voor het driegangenverrassingsmenu van chef-kok Luuk Broos. [Hier kun je reserveren](#) en [hier kun je de menukaart bekijken](#).

#### LOGEREN IN HOTEL DE LEIJHOF

Kom je van ver en rijd je na een drukke cursusdag liever niet meer naar huis? Onze cursisten betalen een vriendentarieff in het sfeervolle [Hotel de Leijhof](#) in Oisterwijk, op een paar minuten rijden van de leerfabriek. Dus wil je na de cursus blijven slapen? Stuur ons een mail op [les@bijrobert.nl](mailto:les@bijrobert.nl). Dan sturen wij je een code waarmee je voor het vriendentarieff een kamer kunt boeken in de Leijhof.

### 3. HOE SCHRIJF IK ME IN VOOR EEN CURSUS?

Je kunt je inschrijven voor een cursus via de [agenda](#) op onze website:

- Klik op de knop *Inschrijven* bij de cursus van je keuze.
- Vul het aantal personen in waarvoor je de cursus wilt boeken en klik op de knop *Plaats in winkelmand*.
- In de winkelmand verschijnt een overzicht van de bestelling. Controleer deze goed.
- Vul eventueel een actiecode in (dat is de code op een cadeaubon) en klik op de knop *Actiecode toevoegen*. De korting wordt nu automatisch verrekend met je bestelling.
- Klik op de knop *Uw gegevens* en volg de aanwijzingen.
- De inschrijving is pas voltooid zodra je hebt betaald via iDEAL.\* Je krijgt daarna per e-mail een factuur met een bevestiging.

\*iDEAL is een Nederlands betaalsysteem dat je alleen in Nederland kunt gebruiken. Woon je in het buitenland en wil je je inschrijven voor een cursus? Bel ons dan op tel. 013 - 528 4906 of stuur een e-mail naar [les@bijrobert.nl](mailto:les@bijrobert.nl).

### 4. HOE SCHRIJF IK ME IN VOOR DE WACHTLIJST?

Je inschrijven voor de wachtlijst is heel eenvoudig: ga naar de [agenda](#) op onze website en klik rechtsboven op de knop *Algemene wachtlijst*. Er verschijnt nu een pop-upvenster waarin je drie categorieën kunt aanvinken/invullen:

- Vink aan voor welke cursus je op de wachtlijst wilt.
- Vink aan welke dagen van de week je voorkeur hebben voor de cursus. We kunnen niet beloven dat we de cursus op die dagen inplannen, maar we proberen hier wel rekening mee te houden.
- Vul je gegevens in; de velden met een sterretje zijn verplicht.

Klik, als je alles hebt ingevuld, op de knop *Versturen*. Je krijgt dan een melding in het pop-upvenster dat je op de wachtlijst staat.

### 5. WAAROM ZOU IK ME AANMELDEN VOOR DE WACHTLIJST?

Wil je graag een cursus volgen, maar zit hij vol of is hij gepland op een dag die jou niet uitkomt? Dan is het handig om je aan te melden voor de wachtlijst, om twee redenen:

- Je krijgt als eerste bericht zodra de nieuwe cursusagenda online staat, nog voordat we het wereldkundig maken via social media. Zo wordt de kans groter dat je de cursus naar keuze kunt komen volgen.
- We maken de cursusagenda op basis van de wensen van cursisten. Hoe meer mensen op de wachtlijst staan voor een bepaalde cursus, hoe groter de kans dat we die cursus weer inplannen in de nieuwe agenda.

### 6. WAT KOST EEN CURSUS?

Klik [hier](#) voor de actuele prijslijst van onze cursussen.

### 7. WAT KAN IK VERWACHTEN VAN EEN CURSUS?

Vlak voordat de cursus begint, sturen we je een e-mail met praktische informatie, zoals een routebeschrijving en hoe je je kunt voorbereiden.

We beginnen onze cursussen met een kop koffie of thee en natuurlijk iets lekkers uit eigen bakkerij.

Na een korte theoretische inleiding ga je aan de slag in onze cursusruimte met tien werkbanken in een opstelling à la *Heel Holland Bakt*. De docent geeft uitleg en demonstreert de technieken en daarna maak je alle recepten in principe helemaal zelf of in tweetallen. De grootte van de groep kan per cursus verschillen, maar ons leslokaal is ingericht op maximaal twintig cursisten. Dat betekent dat je een werkbank deelt met maximaal één andere cursist. Zo behoudt de docent ook het overzicht en heeft hij tijd om cursisten waar nodig individuele aanwijzingen te geven.

- Inclusief syllabus met uitleg, recepten en ruimte voor notities.
- Inclusief gebaksdozen, zodat je al je zelfgebakken producten gemakkelijk mee naar huis kunt nemen (en invriezen, als je dat wilt).

Meer weten over de inhoud van een specifieke cursus?

Klik op de links voor meer informatie: [broodcursussen](#), [patisseriecursussen](#), [themacursussen](#).

## 8. WIE GEEFT DE CURSUS?

[Hier](#) stellen we onze docenten aan je voor. Door de volle agenda's kunnen we niet van tevoren vastleggen wie welke cursus geeft. Wie jouw docent wordt, is dus iedere keer een verrassing. Wel weet je zeker: een les bij Robèrt is altijd door een expert!

## 9. IK WIL EEN CURSUS ANNULEREN. WAT MOET IK DOEN?

Er zijn verschillende manieren om een cursus te annuleren.

- Je mag zelf iemand zoeken die je plek inneemt. We hebben gemerkt dat dit goed werkt via social media. Let op: als het gaat om een vervolgcursus, moet je vervanger ook de voorgaande cursus(sen) hebben gevolgd. Jij en je vervanger regelen de betaling onderling en jij geeft via [les@bijrobert.nl](mailto:les@bijrobert.nl) aan ons door wie je vervanger is, zodat we eventueel misbruik tegen kunnen gaan. Wij zetten de naam van je vervanger op de deelnemerslijst en zorgen dat hij/zij alle benodigde informatie krijgt.
- Kun je geen vervanger vinden? Stuur ons een e-mail op [les@bijrobert.nl](mailto:les@bijrobert.nl) waarin je aangeeft dat je een cursus wilt annuleren, dan doen wij ons best om een vervanger voor je te zoeken door onze wachtlijst aan te spreken. Hebben we een vervanger gevonden, dan brengen we €35 euro administratiekosten in rekening en krijg je voor de rest van het cursusgeld een tegoedbon die je kunt gebruiken om een nieuwe cursus te boeken. Kunnen wij ook geen vervanger vinden, dan geven we geen geld terug (zie onze [algemene voorwaarden](#)).
- Ben je ziek of is er iemand in je directe omgeving overleden? Stuur een e-mail naar [les@bijrobert.nl](mailto:les@bijrobert.nl) of bel tel. 013 - 528 4906. Per geval beoordelen wij of we het cursusgeld terugstorten. In sommige gevallen zullen we je vragen om bewijs te laten zien, zoals een doktersverklaring. Dit om misbruik te voorkomen.

## 10. KAN IK OOK EEN CURSUS VOLGEN MET EEN BESLOTEN GROEP?

Wij verzorgen ook cursussen voor besloten groepen. Eventueel kunnen we zelfs een aangepast arrangement maken. Klik [hier](#) voor meer informatie over activiteiten met besloten groepen.

Wil je nog meer informatie of een offerte aanvragen? Mail dan naar [directie@bijrobert.nl](mailto:directie@bijrobert.nl).

## 11. IS ER EEN MINIMUMLEEFTIJD VOOR DEELNAME AAN CURSUSSEN?

We hanteren een minimumleeftijd van 16 jaar voor onze cursussen. In het verleden hebben we gemerkt dat er zonder deze leeftijdsgrens (te) grote verschillen kunnen ontstaan in werk- en denkniveau en/of sociale interactie. Het is voor iedereen jammer als daardoor afleiding ontstaat.

Omdat we wel merken dat bakken onder jongeren ontzettend populair is, hebben we de afgelopen jaren al een aantal keren geprobeerd om een tweedaagse juniorcursus patisserie voor jongeren van 12-16 jaar 'in de markt te zetten'. Helaas bleek tot nu toe dat daar in die vorm toch niet voldoende animo voor is. We bekijken nu of er een andere manier is om deze doelgroep te bedienen. Heb je hier interesse in, laat ons dat dan vooral weten via de optie 'Juniorcursus' op onze wachtlijst (zie vraag 4 en 5). Zodra daar meer nieuws over is, lees je dat uiteraard op onze website, in onze nieuwsbrief of via onze social kanalen!

## 11. HOE WERKT JULLIE SPAARSTEEEM?

Bij iedere aankoop kun je punten sparen op een speciale bijRobèrt-spaarpas. Hoe meer punten je hebt gespaard, hoe groter de beloning die je ervoor kunt krijgen. De spaarpas is geldig bij cursussen én in onze bakkerswinkel.

### Wil je ook sparen 'bij Robèrt'?

Koop dan voor €2,95 een spaarpas bij onze collega's in de winkel of de gastvrouwen bij een cursus. De eerste 25 punten krijg je van ons. Daarna kun je zelf punten sparen voor iedere euro die je bij ons besteedt.\*

#### Producten in onze bakkerswinkel

€1 = 1 punt

#### Cursussen

€2 = 1 punt

\* *Grondstoffen en materialen zijn uitgesloten van het spaarsysteem.*

#### Sparen bij cursussen:

1. Boek de cursus van je keuze zoals gebruikelijk via [www.bijrobert.nl](http://www.bijrobert.nl).
2. Vraag aan het einde van de cursusdag aan een van onze gastvrouwen of zij de spaarpunten t.w.v. het cursusbedrag op je spaarpas zetten: zij scannen je spaarpas en voeren het aankoopbedrag van de cursus in. De punten komen automatisch op je spaarpas te staan.

#### Sparen in onze bakkerswinkel:

1. Betaal je aankoop bij ons winkelteam.
2. De winkelmedewerker scant je spaarpas en voert het aankoopbedrag in. De punten komen automatisch op je spaarpas te staan.

Genoeg punten gespaard voor een beloning? Verzilveren maar! Vraag ernaar bij onze collega's.

## 13. KAN IK MIJN OUDE PRIVILEGEPAS/STEMPELKAART NU NIET MEER GEBRUIKEN?

Nee, we werken niet meer met de PrivilegePas. Maar je hebt de stempels op je PrivilegePas niet voor niets gespaard! We rekenen het aantal stempels simpelweg om naar punten voor je nieuwe spaarpas.

Voor iedere €50 die je bij ons uitgaf, kreeg je één stempel op je PrivilegePas.

Dat betekent dat iedere stempel omgerekend naar ons nieuwe spaarsysteem 25 punten waard is.

## 14. IK HEB WEINIG TOT GEEN/AL VEEL BAKERVARING. KAN IK MEEDOEN MET DE CURSUSSEN?

Iedereen kan meedoen met onze cursussen, van beginners tot professionele koks die zich meer willen verdiepen in brood of patisserie. Bij ons leer je écht bakken vanaf de basis, iets wat je in vrijwel geen andere cursussen of bakboeken tegenkomt. Dat betekent dat voorkennis of bakervaring niet noodzakelijk is, maar óók dat er nog altijd veel te leren valt voor wie al wel de nodige bakuren heeft gemaakt. Wel is het allicht zo dat mensen met ervaring de lesstof sneller oppikken.

## 15. HEB IK BIJZONDERE MATERIALEN NODIG OM DE PRODUCTEN UIT DE CURSUS THUIS TE KUNNEN MAKEN?

Het is de bedoeling dat je na een cursus in je eigen keuken kunt maken wat je tijdens de cursus hebt geleerd, zonder dat je daar grote aanvullende investeringen voor hoeft te doen. Daarbij gaan we er wel van uit dat je beschikt over basisapparatuur zoals een oven, een keukenmachine en kleiner gereedschap zoals een weegschaal, spatels, gardes en dergelijke.

## **16. IK BEN ZWANGER. KAN IK EEN CURSUS VOLGEN?**

'Foodtechnisch' zijn onze cursussen helemaal geschikt voor zwangere vrouwen: de uiteindelijke producten bevatten geen rauwe eieren en we gebruiken alleen gepasteuriseerde kazen. Hetzelfde geldt voor de lunch die we aanbieden bij de cursussen die langer dan een dagdeel duren.

Qua inspanning moet je rekening houden met een lange dag waarbij je veel staat en flink de handen uit de mouwen steekt. Of je dat aankunt in jouw positie, kun je zelf het best beoordelen.