

cursussen en opleidingen in horeca

Wie in de horeca werkzaam is, heeft vooral één doel: het gasten naar de zin maken. Iedereen in de horeca heeft dan ook een verantwoordelijke taak. De kok stelt een lekkere maaltijd samen en de barman mixt een spannende cocktail. Maar ook als hobby is koken zeer geschikt. Verras uw gasten met een professionele maaltijd of een uitgelezen wijnkeuze, allemaal geleerd op één van onze gezellige cursussen of opleidingen. Afwisselend werk waarmee je alle kanten op kunt, niet alleen beroepsgericht, maar ook voor de liefhebber!

Basis kooktechnieken

code: BKT

Voor wie is deze cursus bestemd?

De cursus is bestemd voor de hobbykok die op professionele wijze de basis kooktechnieken onder de knie wilt krijgen.

Vooropleiding

Er is geen speciale vooropleiding gewenst.

Duur en lestijd

De cursus duurt 4 weken. U krijgt één keer per week van 19.00 uur tot 22.00 uur les in de instructiekeuken van de Koningin Marialaan 9 te Den Haag.

Inhoud

Een praktische cursus waarbij de basistechnieken van het koken aan de orde komen.

De volgende onderdelen komen aan de orde:

- Warenkennis; leer diverse producten herkennen, wat zijn hun specifieke eigenschappen en hoe ga je hier in de keuken mee om?
- Snijtechnieken; Hoe snipper je op professionele wijze een uitje en hoe snij je winterwortel julienne?
Diverse snijtechnieken worden behandeld en geoefend.
- Bereidingswijzen; Pocheren, grillen, sauteren, braiseren, larderen. Diverse technieken komen aan bod en worden in de praktijk gebracht.

Examinering

N.v.t.

Kosten

De cursuskosten bedragen € 275,- inclusief syllabus.

Wijze van betalen

Het volledige bedrag dient u voor aanvang van de opleiding per pin te voldoen.

Leermiddelen

Het lesmateriaal wordt tijdens de cursus uitgereikt.

Huiswerkbelasting

N.v.t.