

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!

Koken met het voorjaar!

code: KBV

Voor wie is de opleiding bestemd?

De cursus is bestemd voor de hobbykok die op professionele wijze het bereiden van overheerlijke gerechten met producten van het seizoen onder de knie wilt krijgen.

Vooropleiding

Er is geen speciale vooropleiding vereist.

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

Les 1: voorgerechten; vis met voorjaarsgroenten
Les 2: hoofdgerechten; asperges en lamsvlees op klassieke wijze
Les 3: kaasplateau; diverse mooie kazen met bijbehorende wijn
Les 4: desserts; aardbeien en chocolade

Leer in 4 lessen een fantastisch voorjaarsdiner te bereiden. Uiteraard gaat u met overheerlijke en feestelijke recepten naar huis en beheerst u de technieken om thuis ook aan de slag te gaan.

Examinering

N.v.t.

Kosten

De cursuskosten bedragen € 299,- inclusief syllabus.

Wijze van betalen

U dient de opleidingskosten voor aanvang van de opleiding per pin te voldoen.

Leermiddelen

Het lesmateriaal wordt tijdens de cursus uitgereikt.

Huiswerkbelasting

N.v.t.