

Koken is Kunst.....Eten is Liefde

Retouradres: Reinaert de Vosstraat 27, 1055 CL Amsterdam

Aan de ouders/verzorgers van alle leerlingen van de Hubertus & Berkhoff en belangstellenden



Datum
februari 2016

Ons kenmerk
2015/2016

Pagina
1 van 2

Onderwerp

TOP - Workshops door vakdocenten van de Hubertus & Berkhoff voor ouders en belangstellenden.

Geachte ouders, verzorgers en belangstellenden,

Al ruim zestig jaar wordt er op de Hubertus & Berkhoff een ambacht geleerd. Er zijn al vele leerlingen na de Hubertus & Berkhoff opleiding beland in de hoogste regionen van de top Horeca en Patisserie. Om als vakdocent op de Hubertus & Berkhoff te mogen werken moet je voldoen aan een strenge criteria. Vele docenten bij ons op school hebben de top van de Horeca en Patisserie doorlopen in Nederland en ver daarbuiten. Velen van hen zijn ook begonnen op de Hubertus & Berkhoff. Deze vakmensen geven graag hun vakkennis door aan uw dochter/zoon.

Deze vakdocenten willen ook hun kennis delen met u als ouder/verzorger! Wij geven op **vrijdag 19 februari** de tweede workshops van dit schooljaar, van 14.00 uur tot 17.00 uur. U kunt kiezen uit de volgende workshops:

- **Workshop koken, Italiaanse keuken** (max. 16 personen).
 - **Maken en koken van pasta deeg**
 - **Siciliaanse zalm met mooie saus**
 - **Tiramisu zoals hij hoort te zijn**
- **Workshop bakken, Feestelijke Taart** (max. 20 personen).
 - **Feestelijke taart en maken van Hollands gebak (soezen)**
- **Workshop gastheerschap** (max. 15 personen).
 - **Flamberen van flensjes of kersen met bijpassende wijn**
 - **Kaas/wijn proeverij**
 - **Masterclass wijn/spijs**

Hubertus & Berkhoff
Horeca, Bakken & Toerisme
"De Culinaire Vakschool"

Betuwestraat 29
1079 PR Amsterdam
Telefoon 020 579 71 90
www.hubertusberkhoff.nl

Zijn er minder dan 5 aanmeldingen dan kunnen wij de workshop helaas niet door laten gaan. De kosten voor deze workshop bedragen 15,00 euro per persoon incl. wat drinken en bitterballetje aan het einde. Graag van te voren betalen aan Mevr. Jonker van de administratie via zoon/dochter!

Zijn deze workshops volgeboekt dan kunt u zich volgend schooljaar weer opgeven voor nog een inspirerende workshop!

Wilt u bij de workshops van **19 februari** zijn, vul dan snel het formulier aan de achterzijde in of mail naar onderstaand adres. Wilt u iemand meenemen, dan is dat natuurlijk geen probleem. Hopelijk zien wij u op een van de workshops.

Datum
februari 2016

Ons kenmerk
2015/2016

Pagina
2 van 2

Vriendelijke groeten namens alle vakmensen van de Hubertus & Berkhoff,

S. Bosch
Teamleider praktijk

- Ja**, wij willen graag komen en vullen onderstaand strookje in.
- Nee**, ik kan onmogelijk komen maar ben wel geïnteresseerd en wil graag op de hoogte gehouden worden.

Naam :
Telefoonnummer:
e-mailadres:
Naam en klas leerling:

Mijn voorkeur gaat uit naar workshop het maken van:	
	<u>19 februari 2016</u>
1)	Workshop Italiaans pers
2)	Workshop feestelijke taart en Hollandse soezen pers
3)	Workshop masterclass wijn/kaas/spijzen pers

Graag dit briefje meegeven aan uw dochter/zoon en inleveren bij mevrouw Jonker van de administratie. Mailen kan ook naar;
s.jonker@hubertusberkhoff.vova.nl

Uiterlijk opgeven voor een van de workshops is tot woensdag 17 februari 2016
