

Koken is Kunst.....Eten is Liefde

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



Datum
maart 2018

Pagina
1 van 1

Onderwerp

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

Geachte ouders, verzorgers,

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

Maar daar stopt het niet. Want onze vakdocenten willen graag ook hun kennis delen met u als ouder/verzorger! Daarom geven wij op 22 maart 2018 de derde en tevens laatste workshops van dit schooljaar, van 16.30 uur tot 19.30 uur. U kunt kiezen uit de volgende workshops:

- **Workshop koken, fingerfood hapjes (zie uitleg bijlage)** (max. 16 personen).
- **Workshop banketbakken, Paas taart (zie uitleg bijlage)** (max. 20 personen).

De kosten voor deze workshop bedragen € 27,50 per persoon incl. wat drinken. Graag het bedrag van te voren betalen aan de administratie via uw zoon/dochter!

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

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

Wilt u bij de workshops aanwezig zijn, mail dan naar info@hubertusberkhoff.vova.nl

Wilt u iemand meenemen, dan is dat natuurlijk geen probleem. Hopelijk zien wij u op de workshop van 22 maart a.s.. Uiterste datum voor opgeven van de workshops is maandag 19 maart 2018. Is deze workshop volgeboekt dan kunt u zich in het volgende jaar weer opgeven.

Vriendelijke groeten namens alle vakmensen van de Hubertus & Berkhoff,

G.S. Bosch
Teamleider praktijk

Ps. In de bijlage de beschrijvingen van de workshop.

KOOKWORKSHOP

HEERLIJKE HAPJES VOOR DE PAASDAGEN

OP DONDERDAG 22 MAART VAN 16.30

UUR/19.30 UUR

Leer zelf de lekkerste fingerfood hapjes te maken.

Volg deze originele workshop tijdens de workschop voor ouders en belangstellenden op de Hubertus & Berkhoff. Tijdens deze kook workshop kunt u smullen van de lekkerste creaties .

Fingerfoods zijn kleine pittige en originele hapjes van vis, vlees, groenten of mini-salades. Heerlijk bij de borrel of als kleine amuses/voorgerechten.

Deze workshop staat voor een middag/avond vol lekkers en gezelligheid.

Samen maakt u de heerlijkste gerechtjes die ideaal te serveren zijn bij een feestelijke dag zoals Pasen!

Voorbeelden van de fingerfood die we gaan maken tijdens de workshop:

- Crostini met aubergineskaviaar en seranoham
- Groente smoothie
- Krokant kipspiesje
- Witlofschuitje met avocado crème en gerookte zalm
- Bamboe bootje met frisse salade, parmaham en geroosterde parma
- Wonton met lamsgehakt
- Gegrilde courgette met tomatensalsa
- Tosti van witte en groene asperges met roquefort
- Bij minder dan 10 deelnemers gaat de workshop niet door.

PATISSERIE WORKSCHOP

HEERLIJKE PAASTAART

OP DONDERDAG 22 MAART VAN 16.30

UUR/19.30 UUR

Leer zelf een prachtige en smakelijke Paastaart te maken door onze meester patissiers.

Volg deze originele workshop tijdens de workshop voor ouders en belangstellenden op de Hubertus & Berkhoff. Tijdens deze bak workshop gaat u een prachtige Paas creatie maken .

Heerlijk voor bij de feestdagen of gewoon lekker bij de koffie.

Deze workshop staat voor een middag/avond vol lekkers en gezelligheid.

Samen maakt u per persoon een heerlijkste Paastaart die u daarna mee neemt naar huis. Leuk om deze workshop te gaan doen met uw partner, vriend, vriendin of kennis.

Er kunnen maximaal 20 deelnemers deelnemen. Bij minder dan 10 deelnemers gaat de workshop niet door.