
Top gastheer/vrouw-klas: PETER BRUINS**
Bij 'De lekkerste school van Nederland'



Informatie voor leerlingen en ouders/verzorgers

Top gastheer-vrouw klas
Hubertus & Berkhoff de Culinaire vakschool
SCHOOLJAAR 2021-2022

Wil jij die echte topper worden in de Horeca? Dat kan nu op de Hubertus & Berkhoff! Schrijf je in om mee te doen met de:

top gastheer/vrouw-klas.

Je leert hierin van alles over het restaurant met al zijn specifieke aspecten.

Heb jij echt die passie voor het vak Horeca? Wil jij de nieuwe top-gastheer/vrouw of vinoloog worden of misschien je eigen horecabedrijf beginnen? Dan hebben we dit schooljaar een geweldig aanbod om je te professionaliseren in het vak gastheer/vrouw-schap. Je leert onder andere: flamberen, trancheren, latte art, happy drinks, cocktails shaken en nog veel meer!

Als jou dit aanspreekt en je zit in de vierde klas, dan ben je van harte welkom in de **top gastheer/vrouw-klas!**



De masterclasses

Hieronder vind je het overzicht van de masterclasses die volgend schooljaar gegeven kunnen gaan worden.

Masterclass latte art

De kunst van koffie met al zijn geheimen. Na deze masterclass zal je elke gast versted doen staan van je koffie art kunsten.

Masterclass happy drinks

Hoe maak je meest bijzondere alcoholvrije cocktail! Deze cocktails zijn zo bijzonder en lekker dat je niet door hebt dat er geen alcohol in zit. Voor elke barman/vrouw een must om te weten. Een top beleving!

Masterclass wijn en spijs combinaties

Welke wijn past het beste bij welk gerecht en waarom? Alles wat je moet weten om de beste combinaties te maken en uiteraard gaan we ook zelf beleven hoe alles smaakt! Een befaamde sommelier van een top restaurant komt uitleggen wat er allemaal beweegt in deze wereld.

Masterclass trancheren & flamberen

De kunst van het (zelf) mooi snijden van vlees en gevogelte aan tafel. Dit klassieke ambacht komt bij deze masterclass geheel tot zijn recht! Ook gaan wij je leren hoe je een saus aan tafel kan maken. En sluiten we deze masterclass af door aan tafel te flamberen!

Masterclass "De Bokkedoorns"

We gaan met elkaar een uitgebreide lunch (4 gangen) gebruiken bij twee sterren restaurant; De Bokkedoorns. Tijdens en na de lunch verteld Dhr. Bruins over dit mooie restaurant. We gaan per auto naar Overveen.

Masterclass kaasproeverij

Bij groothandel de kweker wordt een selectie kazen voor ons uitgezocht om die daar te proeven. Van roodbacterie tot blauwschimmel. Wat is het verschil en hoe smaakt dat nou eigenlijk? We leren het hier!

Masterclass cocktail shaken

Wat is er nodig om de perfecte cocktail te maken? Alles over cocktails maken en samenstellen. Bij elk café, bar, restaurant en hotel zullen deze techniek(en) van pas komen. Alle geheimen worden in deze masterclass blootgelegd.

*Masterclass gastronomie door oud leerling en meester gastheer Peter Bruins van restaurant De Bokkedoorns***

Deze masterclass wordt gegeven door meestergastheer/sommelier **Peter Bruins**** die zijn sporen in de horeca ruimschoots heeft verdiend. Peter Bruins is de meest inspirerende gastheer die Nederland kent van de afgelopen dertig jaar. Hij werkt al decennia lang bij restaurant De Bokkedoorns** te Overveen. In deze gastronomie masterclass krijgen de leerlingen alle kneepjes te zien van deze grootmeester.

In de keuken staat deze avond meester-kok Onno Kokmeijer** van restaurant Chiel Bleu te Amsterdam met de top kook-klas. Deze leerlingen bereiden samen met hem een vier gangen diner.

Het diner begint om 17.30 uur en duurt tot maximaal 21.00 uur.

Ouders en vaste gasten mogen, tegen betaling, 's avonds aanwezig zijn bij dit prachtige diner. Een top beleving op de Hubertus & Berkhof en een prachtige afsluiting van dit masterclass jaar!!



Top gastheer-vrouw klas
Hubertus & Berkhoff de Culinaire vakschool
SCHOOLJAAR 2021-2022

Wat leer je in de top gastheer/vrouw-klas?

We halen echte vakmensen op school om je de laatste technieken bij te brengen. Daarnaast leer je waarom het zo belangrijk is om goed in te zien dat een restaurant niet alleen een maaltijd verstreker is, maar dat een gastheer of dame HET verschil kan maken in een restaurant!. Maar het allerleukst is het natuurlijk om mooie dingen te maken waar jij je vingers bij aflikt en dat alles op topniveau. Jouw passie voor het vak zal alleen nog maar groter worden!

Kosten

Naast de normale schoolkosten, zal er voor de top gastheer/vrouw-klas een extra bijdrage worden gevraagd. Dat bedrag komt neer op **€175,-** per jaar. Deze dient voor 1 oktober **contant** betaald te worden bij de administratie. Ben je niet aanwezig bij één van de masterclass lessen, dan kunnen we dat bedrag niet aan je terugbetalen. Dit in verband met de inkopen en het afhuren van de specialisten. Mochten er masterclass lessen vanuit onze kant niet door kunnen gaan, dan worden deze kosten aan u terug betaald.



Meer informatie

Aan de top gastheer/vrouw-klas kunnen maximaal 15 leerlingen deelnemen van de vierde klas, dus wees er snel bij! Wie het eerst komt.....

Als er niet genoeg vierde klas leerlingen zijn wordt het aangevuld met derde klas leerlingen. We starten in september 2020 en eindigen in juni 2021. Vanaf september zal er elke maand een middag of avond een top gastheer/vrouw-klas zijn.

Wil je nog meer informatie? Neem dan zo spoedig mogelijk contact op met de coördinatoren van de top gastheer/vrouw-klas; dhr. Kramer of dhr. de Groot. Op donderdag **02 september 2021 om 19.00 uur** vindt er een informatiebijeenkomst plaats in het restaurant van onze school.



Inschrijven?

Ben je er zeker van dat je aan de top gastheer/vrouw-klas mee wilt doen? Vul dan nu het inschrijfformulier in en lever het in bij dhr. Kramer of dhr. De Groot.

Inschrijfformulier voor de: Top gastheer/vrouw-klas 2021/2022

- O: Ja, ik wil mij inschrijven voor deze top gastheer/vrouw-klas schooljaar 2021/2021
- O: Ja, ik denk dat ik mij wil inschrijven voor deze interessante top gastheer/vrouw-klas, schooljaar 2021/2022, maar ik wil eerst de informatiebijeenkomst bijwonen op donderdag **02 september 2020 om 19.00 uur** in het restaurant van onze school.

Naam Leerling:.....

Naam ouders:.....

Klas:.....

Telefoonnummer ouders:.....

Telefoonnummer leerling:.....

E-mail adres ouders (blok letters):

E-mailadres leerling (blok letters) :.....

Graag voor **woensdag 16 juni 2020** inleveren bij dhr. Kramer of dhr. de Groot. Mailen kan ook: M.Kramer@hubertusberkhoff.vova.nl.

Top gastheer-vrouw klas
Hubertus & Berkhoff de Culinaire vakschool
SCHOOLJAAR 2021-2022