



**Hubertus & Berkhoff** De Culinaire Vakschool



# Top-KOOK-Klas

***Onno Kokmeijer\*\****

Bij 'De lekkerste school van Nederland'  
2021-2022

Informatie voor leerlingen en ouders/verzorgers

## **Wil jij die echte Topper worden in de Horeca? Dat kan nu op de Hubertus & Berkhoff!**

Een van de dingen die de Hubertus & Berkhoff zo aantrekkelijk maakt is de mogelijkheid om naast het reguliere onderwijs ook lessen te volgen in een richting waar je echt voor wilt gaan en die je écht leuk vindt. Je moet je passie volgen, zeggen ze dan.

Voor welke richting je op de Hubertus & Berkhoff ook kiest (Horeca, Toerisme of Brood & Banket), we zijn een echte vakschool en je leert dus echt de kneepjes van het vak.

Maar heb jij echt die **passie** voor het vak Horeca? Wil jij de nieuwe Topchef worden? Dan hebben we dit schooljaar wederom een geweldig aanbod: **de Top-KOOK-Klas!**

Lekkerbekken, topkoks, demo's over wild, vis en gevogelte: als jou dat aanspreekt en je zit in de vierde klas, dan ben je van harte welkom in **de Top-KOOK-Klas**. Je leert hierin van alles over koken, patisserie en wat er nog meer met eten te maken heeft. Een heel goed idee voor als je later de top wilt bereiken als topkok fijnproever of smaakmaker.

### **Wat leer je in de Top-KOOK-Klas?**

Natuurlijk volg je in ieder geval het reguliere Hubertus & Berkhoff lespakket met Nederlands, Engels, Mens & Maatschappij en alle andere (praktijk)vakken waarmee je recht hebt op een vmbo-diploma. Maaaaar, daarnaast heb je elke maand op een middag/avond een **Top-KOOK-klas**, waarin je vakverdieping krijgt in de breedste zin des woord. Dit gebeurt door middel van een masterclass van échte vakmensen.

#### **De masterclasses**

Hieronder vind je het overzicht van de masterclasses die tijdens de Top-KOOK-klas gegeven kunnen gaan worden.

##### *Masterclass Visbereiding*

Een visspecialist van de visafslag uit Den Oever vertelt alles over vissen in het algemeen. Fileren en trancheren komen ruimschoots aan bod. .Daarnaast zal een van de vissoorten worden bereid en genuttigd.

##### *Masterclass Wildbereiding*

Een Vakpoelier zal alles vertellen over wild en gevogelte. Ter plekke zullen de leerlingen leren hoe ze bepaalde dieren moeten schoonmaken. Deze masterclass wordt verzorgd door vakpoelier en oud-leerling van de Hubertus Vakschool [Cor Jonk](#) uit Edam/Volendam.

##### *Masterclass Chocolaterie*

Een patissier gaat uitleggen hoe de procedure gaat bij een chocolade bewerking. De leerlingen zullen zelf met chocolade gaan werken. Een top beleving! Deze masterclass wordt gegeven door Vak patissier en oud lid van het Nederlands team chocolade gilde [Han Le Blanc](#) uit Amsterdam.

### *Masterclass Vegetarische keuken*

Een befaamd vegetarische chef komt uitleggen wat er allemaal in de keuken van een vleesloze keuken te vinden is Tijdens deze masterclass zullen de leerlingen o.a. leren over groenten, peulvruchten, kruiden en specerijen. Een Topper!!

### *Masterclass Gastronomie door topkok Onno Kokmeijer*

Deze masterclass wordt gegeven door meester kok Onno Kokmeijer, een van de grootste tweesterren chefs van Europa en meester kok van restaurant Chiel Bleu te Amsterdam. Dit diner staat in het teken van top gastronomie! De leerlingen krijgen les van deze Top chef- kok en 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. Dit \*\* sterren diner kost € 38,50 per persoon excl. drinken.

### *Masterclass Italiaanse keuken*

In deze masterclass zullen de specifieke technieken uit de Italiaanse keuken worden belicht. Het maken van verschillende pasta's en pesto's komt ruimschoots aan bod. Deze masterclass wordt gegeven door een vak-chef uit Italië.

### *Masterclass Hotel Patisserie*

In deze masterclass wordt ruimschoots aandacht besteed aan sorbets, ijscomposities en luxe desserts.

Deze masterclass wordt gegeven door vakpatissier Hans Heiloo uit Amsterdam

### *Masterclass Moleculair koken*

Dit is hét toepassen van wetenschap op de bereidingswijze in de keuken. Het begrip is vooral in het begin van de 21e eeuw uitgegroeid tot een hype in de culinaire wereld. De Spaanse driesterrenchef Ferran Adrià van restaurant El Bulli en driesterrenkok Heston Blumenthal in London van restaurant The Fat Duck waren de grote aanvoerders, met volgelingen over heel de wereld. Wij gaan ons in deze masterclass richten op de toepassingen van de moleculaire keuken.

Deze masterclass wordt gegeven door een oud-medewerker van El Bulli, Victor Ortells.

### *Masterclass Gastronomie door oud leerling en aanstormend talent Danny Spoel*

Deze masterclass wordt gegeven door aanstormend talent Danny Spoel\*\*\* die zijn sporen in de Horeca al ruimschoots heeft verdiend. Gewerkt bij sterrenzaak t'brouwerskolkje te Overveen en werkt nu bij drie sterren zaak De Librije te Zwolle. Dit diner staat in het teken van top gastronomie! De leerlingen krijgen les van deze top kok en bereiden samen met hem prachtige gerechten.

### *Masterclass Japanse keuken*

In deze masterclass zullen we de specifieke technieken behandelen betreffende de Japanse keuken. Japanners zijn gevoelig voor vergankelijkheid en schoonheid. Voor de seizoenwisselingen en een bijzondere band met de natuur. De Japanse keuken richt zich veel op de "kunst" van het eten. Er wordt gewerkt in deze masterclass met mierikswortel, zeewier (nori), gember, sushi, rauwe vis met soja, wasabi en nog veel meer. Deze masterclass wordt gegeven door een Japanse meester.

(Alle masterclasses kunnen nog gewijzigd worden)

## Van product tot TOP-gerecht

In de Top-KOOK-klas leer je waar de ingrediënten groeien voor een heerlijk gerecht. We halen echte vakmensen op school om je bijvoorbeeld de laatste technieken bij te brengen. Daarnaast leer je waarom het zo belangrijk is om goed en gezond te eten. Maar het aller-leukst is het natuurlijk om lekkere 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!

## Een diploma dat naar meer smaakt

In het 3e leerjaar doe je praktijk examen en in de 4<sup>e</sup> klas ga jij je verdiepen en doe je jouw theorie examen om je vmbo-diploma te halen. Met dat diploma heb je veel mogelijkheden. Zo kun je eenvoudig doorstromen naar het mbo voor bijvoorbeeld een opleiding op het gebied van voeding en Horeca. Maar heb je de Top-KOOK-Klas gevolgd, dan begrijp je dat je nog veel meer 'KOOK-bagage' met je meeneemt tijdens je vervolgopleiding!

## Kosten

Naast de normale schoolkosten zal er voor de Top-KOOK-Klas een extra bijdrage worden gevraagd. Dat bedrag komt neer op **€175, - per jaar**. ( Voor 1 okt. contant betalen!) Ben je bij een van de masterclass lessen niet aanwezig, dan kunnen we dat bedrag niet terugbetalen. Dit i.v.m. met de inkopen en het afhuren van de specialisten

## Meer informatie

Aan de Top-KOOK-Klas kunnen 15 leerlingen deelnemen van de vierde klas (seizoen 2021/2022), dus wees er snel bij! Wie het eerst komt..... Als er niet genoeg vierde klassen zijn wordt het aangevuld door de derde klassen. We starten in september 2021 tot juli 2022.

Wil je nog meer informatie neem dan z.s.m. contact op met de coördinator van de Top-Kook-Klas, dhr. Hulscher

Op donderdag **02 september 2021 om 19.00 uur** vindt er een informatiebijeenkomst plaats in het restaurant van onze school. Wil jij en een van je ouders hierbij aanwezig zijn, meld je dan snel aan!

Ben je er zeker van dat je aan de Top-KOOK-Klas mee wilt doen? Vul dan nu het inschrijfformulier in en lever het in bij dhr. Hulscher. Bij 15 personen is de klas vol!

**Word jij de Topchef van de toekomst?  
Schrijf je in voor de Top-KOOK-Klas!**



Onno Kokmeijer, 2\*\*Top Chef van sterren restaurant Chiel Bleu te Amsterdam .

## Inschrijfformulier voor de Top-KOOK-Klas 2021/2022

O: Ja, ik wil mij inschrijven voor deze Top-KOOK-Klas.

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 2021 inleveren bij Dhr. Hulscher.**

Leerlingen die volgend schooljaar (2021/2022) in klas 4 zitten gaan als eerste. Is er vanuit die groep niet voldoende belangstelling, dan vullen we de groep aan die volgend jaar in klas 3 zitten. Leerlingen uit klas 3 die niet mee kunnen doen dit jaar, staan boven aan de lijst voor volgend jaar. Mailen kan ook:

[r.hulscher@hubertusberkhoff.vova.nl](mailto:r.hulscher@hubertusberkhoff.vova.nl)