

PRAKTISCHE INFO

DUUR CURSUS: 9 lessen

START CURSUS: begin september

LESMOMENT:

donderdagavond, 18.30 - 22.10 u.

KOSTPRIJS:

inschrijvingsgeld: € 60 + cursusgeld: € 108 *

Er is geen voorkennis vereist.

Om kwaliteit te garanderen beperken we het aantal deelnemers tot 16 cursisten.

Wie de cursus met succes beëindigt, ontvangt een deelcertificaat van de module Drankenkennis, bar en cocktails.

* Opleidingscheques voor werknemers mogen wij voor deze module niet aanvaarden.



INFO EN INSCHRIJVINGEN

Openingsuren secretariaat:

ma, di, do: van 13 tot 21.30 uur

wo, vr : van 9 tot 12 uur

Tijdens de zomervakantie open op werkdagen t.e.m. 3 juli en op werkdagen vanaf 22 augustus, telkens van 10 tot 16 uur.



SPERMALIE

CENTRUM VOOR VOLWASSENENONDERWIJS BRUGGE

CVO SPERMALIE

Snaggaardstraat 15

8000 Brugge

050 44 10 00

cvobrugge@spermalie.be



SPERMALIE

CENTRUM VOOR VOLWASSENENONDERWIJS BRUGGE

korte cursus

NIEUW!

vanaf september 2018

Basiscursus

DRANKENKENNIS:

van koffie tot cocktail



2018-2019

Inhoud

Wil je graag je kennis van dranken verruimen? Ben je gepassioneerd door de vele mogelijkheden van zowel koude als warme, alcoholische als non-alcoholische dranken? Dan hebben wij de gepaste cursus voor jou!

Naast de klassieke alcoholische dranken zoals wijn en bier, zie je meer en meer de trend om ook een lekkere mocktail, speciale waters, verschillende koffies of zelfs thee te presenteren.

Je verwerft in een degustatiebar inzicht in de oorsprong en het proces van grondstof tot eindproduct.

Verschillende handelingen worden uitgelegd en gedemonstreerd waarna je zelf aan de slag gaat achter een professioneel uitgeruste bar.

Alle dranken die je zelf ontwerpt, worden nadien gedegusteerd.



Een greep uit het programma:

Zet je eerste stappen in de koffiekunst: samen bereiden, decoreren en serveren we geurige koffies.

Gast sprekers dompelen je onder in de wereld van hun favoriete drank:

- Ann Vansteenkiste, theesommelier;
- Roland Vanden Abbeele, watersommelier.

Bij het maken van een cocktail komt heel wat kijken: je gaat aan de slag met de verschillende ingrediënten en materialen en maakt kennis met zowel klassieke als hedendaagse cocktails.

Voorproefje

- ◆ Bezoek aan een koffiebranderij
- ◆ De cépages van koffie
- ◆ Wat is slow coffee?
- ◆ Opzetten en degusteren van Cona koffie
- ◆ Melkdranken: café latte, cappuccino, café machiatto
- ◆ Sterke koffies
- ◆ Zwarte, groene, blauwe, witte thee en infusies
- ◆ Waters
- ◆ Smoothies, mocktails en eigen frisdranken
- ◆ Aperitieven: bitters, vermouths, anijsdranken, distillaten...
- ◆ Serveren van gin & tonic, distillaten
- ◆ Pre dinner, all day and after dinner cocktails
- ◆ Degustatie van Belgische bieren: fruitbier, witbier, trappist, abdijbier...

