

Cursusaanbod

Goed koken is een kunst. Niet omdat het moeilijk is, maar omdat het een creatieve bezigheid is.

Omdat het nieuwe smaken en impressies doet ontdekken. Omdat het anderen laat meegenieten.

Omdat het meer is dan koken alleen.

Het is gastronomie: **de kunst van de fijne keuken.**

Maar een kunst moet geleerd zijn, en niets dat de moeite waard is lukt zonder inspanning.

Goed koken leert U echter niet uit een boek of door te kijken naar iemand die kookt op de televisie.

Goed koken leert U door zelf te doen.

Door samen aan het fornuis te staan met mensen die van gastronomie hun beroep hebben gemaakt.

Met dat doel voor ogen heeft **Hét Smaakpunt** een aantal cursussen samengesteld, waarin U onder toezicht oog de gelegenheid krijgt om zelf aan de slag te gaan.

U werkt in een professioneel uitgeruste keuken, en hebt een volledige outillage ter beschikking.

In het cursusprogramma komen alle facetten van de gastronomie aan de orde.

Naast het werk in de keuken, leert U ook welke wijn u bij een gerecht serveert, het gepaste bestek en glaswerk gebruikt.

U leert gecompliceerde gerechten en menu's zelfstandig thuis te bereiden.

Bij de cursussen speelt de zelfwerkzaamheid van de cursisten een belangrijke rol.

Het lesmateriaal, zoals een lesbrieven met recepturen, actuele achtergrondinformatie, de benodigde grondstoffen en de begeleidende wijn is in het cursusgeld inbegrepen.

Additionele consumptie wordt in rekening gebracht.

De cursussen bestaan meestal uit 8 leseenheden van gemiddeld 4 uur, die om de 14 dagen gegeven worden.

De lesavonden hebben over het algemeen de volgende indeling:

- Het eerste half uur, wordt bij een glas wijn en een hapje, besteed aan briefing van de recepten.
- In de volgende 2 – 3 uur worden de opdrachten in de keuken uitgevoerd.
- Het laatste half uur wordt geëvalueerd en worden de spijzen door de cursisten geconsumeerd onder het genot van de passende wijnen.

De laatste lesdag wordt afgesloten met een zelfbereid diner.

Naast het educatieve element heeft natuurlijk de gezelligheid een belangrijke plaats in onze cursussen.

Op de navolgende pagina's vindt u verdere informatie betreffende het cursusprogramma en het cursusrooster.

Ook een aanmeldingsformulier is toegevoegd.

CURSUS INFORMATIE:

Fijne keuken 1

Deze cursus is in feite de basiscursus van ons programma.

Alle belangrijke basis vaardigheden komen hierin aan bod zoals: snijtechnieken, blancheren, koken, braden, bakken enz.

Ook wordt ingegaan op het maken van sausfonds en bouillons, die belangrijk zijn voor de bereiding van diverse sausen.

Het leerdoel van deze cursus is een algemeen inzicht te geven in de hedendaagse fijne keuken.

Het is niet nodig om te beschikken over enige vooropleiding.

Enkele voorbeelden van gerechten die aan bod komen zijn: tartaar van gerookte zalm, gevulde varkensoester, chocolade bavarois enz.

Het cursusgeld bedraagt € 360,00 voor 8 lessen

Fijne keuken 2

In dit vervolg op onze basiscursus komen meer gecompliceerde gerechten en de daaraan verbonden technieken aan bod.

Daarnaast wordt dieper op de achterliggende materie ingegaan.

Deze cursus is bedoeld voor de gevorderde kookfanaat.

Enkele voorbeelden van gerechten die aan bod komen: Ballotine van piepkuiken, terrine van snoekbaars, entrecôte met café de Parissaus, Grand Marnier Parfait enz.

Het cursusgeld bedraagt € 380,00 voor 8 lessen

Italiaanse keuken 1

Deze cursus laat u kennismaken met met een aantal gerechten die door hun smaak en receptuur voor velen een openbaring zal zijn

Een pure **Smaakpunt** beleving met o.a. Minestrone soep, pasta maken. Lasagne, bolognese saus, pesto piepkuiken met olijven en pijnboompitten

Enz.

Het cursusgeld bedraagt € 340,00 voor 8 lessen

Italiaans keuken 2

Een voortzetting van de basiscursus met meer diepgang en verfijning

Enkele voorbeelden gevulde ravioli, vitello tonato, saltimboca, panna cotta

Het cursusgeld bedraagt € 360,00 voor 8 lessen

Tapas – Mezze – Partygerechten

Deze verkorte cursus is bedoeld voor iedereen die zijn gasten graag eens op iets anders trakteert.

U proeft natuurlijk van de lekkere bereide hapjes, maar u kunt de thuisblijvers ook laten genieten van de verworven vaardigheden.

Mediterrane “mondvermaakjes”, diverse variaties bereid met vlees, vis, groente en diverse –exoten

Het cursusgeld bedraagt € 160,00 voor 4 lessen

Kookclubs

Kom uw kookkunsten ontwikkelen door met uw vrienden, familie of collega's te kokkerellen. Als kennismaking en ter introductie presenteren wij u kookworkshops in verschillende thema's en uiteenlopende stijlen. Met onze begeleiding en kooktalenten wordt de kok in u ontdekt en zult u versteld staan van uw eigen prestaties. In groepjes bereid u geheel zelfstandig een gerecht uit een vooraf besproken menu met verse ingrediënten van topkwaliteit. Met een mooie 'styling' van het gerecht op het bord kunnen we dan aan een stijlvol gedekte tafel serveren en genieten. Het menu wordt natuurlijk begeleid met de daarbij passende wijnen.

U kookt 1 keer per maand gedurende 10 maanden

Het cursusgeld bedraagt €425,00 voor 10 lessen

Wijnavonden

Deze proeverijen van wijnen zijn zowel voor beginners alsook voor de fijnproevers.

Behalve aan algemene kennis wordt ruim aandacht geschonken aan proeftechnische facetten, druiverassen enz.

Onder begeleiding van een vinoloog worden de wijnen met een passend hapje geproefd.

Het cursusgeld bedraagt € 140,00 voor 4 lessen

Workshop in creatieve stijl:

Voor gezellige en smakelijke momenten organiseert 'Hét Smaakpunt' leuke workshops.

Incidentele kooksessies met vrienden, familie of collega's, te reserveren voor groepen vanaf 8 personen.

Creatief kokkerellen in diverse thema's en stijlen;

- Italiaans
- tapas
- Mexicaans
- vegetarisch
- high tea
- zoetigheden
- etc.

Voor reserveringen en afspraken neemt u gerust contact op.

Datum op afspraak en beschikbaarheid.

Prijzen vanaf €39,50 p.p. incl. 2 consumpties

Kids kookfestijn:

'pimp' je eigen koksmuts, knutsel je placemat of doe onze kookgekke speurtocht!

kindermenu: maak je eigen pasta met salade en kook een lekker toetje

verdien een heus 'kookdiploma' diverse frisdrankjes

Elke Woensdag op aanvraag en beschikbaarheid 14.00uur -17.00uur, min. 8 kids, max. 12 kids, 2 ouders/verzorgers

*p.p. € 17,50**

Cursusdata:

Dinsdag:

Fijne keuken 1	start 13 sept
Fijne keuken 2	start 18 sept
Tapas – Mezze – Partygerechten	start 25 sept

Woensdag

Italiaans 1	start 12 sept
Kookclubs	start 19 sept

Donderdag

Wijnavonden	start 27 sept.
-------------	----------------

Vrijdag

Italiaans 2	start 17 sept.
-------------	----------------

Aanmeldingsprocedure:

Na ontvangst van bijgevoegd aanmeldingsformulier ontvangt u van 'Hét Smaakpunt' een voorlopige bevestiging van inschrijving en een betaalopdracht om uw aanmelding geldend te maken.

Bij deze betaalopdracht kunt u kiezen voor volledige betaling of betaling in twee maandelijks termijnen.

De groepen worden ingedeeld naar ontvangst van uw betaling.

Mocht de cursus van uw keuze reeds volgeboekt zijn dan ontvangt u daarover bericht. (gemiddeld 10-14 pers) wij zullen dan gezamenlijk een alternatief zoeken.

AANMELDINGSFORMULIER:

Ondergetekende,

Naam.....

Voorletters.....

Straat en huisnummer.....

Postcode en woonplaats.....

E-mailadres.....

Telefoon.....

Man/ vrouw

(doorhalen wat niet van toepassing is)

Meldt zich aan voor de cursus.....

Datum:

Betalingsvoorwaarden: - in een keer bij aanvang*

- in twee maandelijkse termijnen*

**(doorhalen wat niet van toepassing is)*

Handtekening: datum.....

Aanmeldingsformulier
opsturen/afgeven/ mailen /faxen