

#HORECA

✓ **BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE**

## BURGERMANIA

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

De betere hamburger tref je tegenwoordig in de meest uiteenlopende gedaantes en onder de meest inventieve noemers ... Ze zijn gedurfd, exotisch, funky, met vis, zeevruchten, wild of gewoon vegetarisch ... Hoe dan ook: Er is geen ingrediënt zo gek te bedenken, of het is al tussen een broodje verwerkt!

De hamburger is de laatste jaren meer geworden dan een snelle, vette hap ... Ze wordt stijlvol gepresenteerd en met zelfzekerheid op de kaart geplaatst. Benieuwd hoe jij jouw hamburgers kan stylen tot een modern, innovatief product?

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Koks op zoek naar inspiratie, creatieve keukenfreaks, traiteurs, slaggers, ...

### PROGRAMMA

Onze Chef begeleidt je door de wereld van de hamburger. Hij scherpt je creativiteit aan en reikt je nieuwe ideeën aan. Hij biedt je een brede kijk op een bekend product. Een greep uit het gamma dat aan bod komt:

- 'Scotch' burger
- honey beef burger
- Northsea burger
- 'Duck-rösti' burger
- seafood burger
- the Mexican burger
- 'to brie' or not to brie' burger
- 'vitello tonato burger'
- ...

### DOCENT



**Peter Vancoillie:**

- gastdocent Syntra West
- chef hostellerie 't Gravenhof in Wijnendale