

#HORECA

✓ **BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE**

DRANKENKENNIS

ASSORTIMENTSKENNIS EN SERVEERWIJZE VAN WARME EN KOUDE DRANKEN

OMSCHRIJVING

Omschrijving

Deze module kadert in het traject [restauranthouder](#) en [traiteur-banketaannemer](#).

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Wie als zelfstandige of als medewerker in een horecaberoep wil starten.

Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

Uitgebreide drankenkennis over bier, waters en frisdranken, koffie en thee, aperitieven en digestieven

PROGRAMMA

- Bier
- Koffie en thee (warme dranken)
- Sterke dranken, aperitieven en cocktails
- Frisdranken
- Waters
- Samenstellen van een drankenkaart
- Kostprijsberekening
- Correct serveren van dranken