

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## ONTBIJTBEREIDINGEN

€ 260,15 incl. BTW

MAAK EEN TOPONTBIJT VOOR JE GASTEN

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

Eén aspect blijkt altijd doorslaggevend voor de mate waarin klanten een hotel of B&B waarderen: **het ontbijt!** Het ontbijt is een element dat mensen vrijwel altijd aanhalen wanneer ze logies wel of niét aanbevelen aan kennissen. De tijd dat een logies niet op de rooster werd gelegd wanneer het niets anders aanbiedt dan gewone koffie en wat confituur, is al lang voorbij. De verwachtingen op ontbijtvlak liggen hoog, maar de opportuniteiten om je klant op dat gebied volledig in te palmen, zijn dus ook talrijk aanwezig.

#### Omschrijving

Elke sessie in deze cursus bestaat uit:

- zoet ontbijtgebak
- eierbereidingen
- hartig gebak
- gezonde bereidingen
- brood, snoepje, drank

Om je gasten extra te plezieren maak je iedere les één snoepje, waarmee je de gasten kan verwennen voor het slapengaan.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Uitbaters van B&B's en hun medewerkers, hotelmedewerkers, uitbaters snack tearoom

#### Voorkennis

Er is geen voorkennis vereist. Ervaring in de keuken is meegenomen.

#### Bijkomende info

Het gaat om workshops. Gelieve dus beroepskledij en wat klein materiaal (klopper, spatel, messen) mee te brengen.

#### Methodologie

Het gaat om workshops. Gelieve dus beroepskledij en wat klein materiaal (klopper, spatel, messen) mee te brengen.

### PROGRAMMA

- **Sessie 1**
  - notenbrood
  - smoothie
  - worstenbroodje met bladerdeeg
  - spiegelei met spek
  - Amerikaanse pancakes
  - granola
  - p ate de fruits
- **Sessie 2**
  - **suikerbrood**

- chocomelk: de ouderwetse
  - gravad lax met blinis en zure room
  - roerei met ...
  - gekookte eierbereidingen
  - French toast
  - yoghurt
  - andere zelfgemaakte zuivelproducten
  - marshmallows
- Sessie 3
    - knopenbroodjes
    - huisgemaakte ice tea
    - focaccia met 'smeerkaas'
    - appel-amandelgebak
    - birchermuesli
    - fudge: karamelsnoepje, melkchocolade

## PRAKTISCH

3 sessie(s) vanaf donderdag 18/11/2021 - Roeselare

### Lesdata voor Roeselare vanaf donderdag 18/11/2021

Datum	Startuur	Einduur
donderdag 18/11/2021	09:00	12:00
donderdag 25/11/2021	09:00	12:00
donderdag 02/12/2021	09:00	12:00

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

### Locatie

Syntra West Roeselare  
Oostnieuwkerksesteenweg 111  
8800 Roeselare

### Contact

T: 078/353 653  
Sofie@syntrawest.be

## ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

## DOCENT



### Inge Mersseman

- chef patissier/saisonnier in binnen- en buitenlandse toprestaurants (Oostenrijk, Duitsland, Zwitserland)
- vakleerkracht patisserie Hotel- en Toerismeschool Spermalie

- freelance Chef patissier / productontwikkeling