

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

VERMOUT!



OMSCHRIJVING

Introductie

Vermout! Dit eeuwenoude drankje werd onlangs herontdekt door verschillende top-bartenders en daarbij liefhebbers van het betere aperitief.

Omschrijving

In deze opleiding leer je de geschiedenis en de productiemethode van vermout kennen. Je maakt kennis met alle mogelijke kruiden en smaken die aanwezig zijn in dit hemelse drankje. En wat zou je ervan denken om je **eigen** vermout te maken?

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Bartenders, sommeliers, horecapersoneel, horeca-uitbaters

Bijkomende info

Opleiding in samenwerking met het [Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut \(EVW\)](#).

Methodologie

De 2de les is een workshop. Materiaal wordt ter beschikking gesteld.

PROGRAMMA

Les 1:

- geschiedenis van vermout
- basiskennis van ingrediënten
- basiskennis van productie
- Hoe evalueer ik de kwaliteit van vermout?

Les 2:

- productie van je eigen vermout

DOCENT



Maxime Willems is de oprichter van PROEF Foodlab, een nieuw innovatief foodconcept waar koks en foodies samenkomen om nieuwe projecten uit te testen. Maxime won in 2017 de Culinaire Innovator Award van Gault & Millau in de categorie 'Education'. Maxime begeleidt verschillende topbarmannen (cf. Ran Van Ongevalle) in de ontwikkeling van hun dranken.