

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

THEESOMMELIER: KRUIDENINFUSIES EN ICE TEA

EEN LEKKER EN ALCOHOLVRIJ ALTERNATIEF ALS APERITIEF



OMSCHRIJVING

Introductie

Jaar na jaar wordt de vraag naar een lekker niet-alcoholisch drankje groter. Het is als horecabedrijf dan ook erg belangrijk hierop in te spelen.

De tijd dat klanten het moesten stellen met een glas slecht smakend, slap, alcoholvrij bier of een mierzoete frisdrank ligt gelukkig achter ons. We tonen je de verschillende mogelijkheden van kruiden- en fruitinfusies en hoe je deze smaaksensatie kan toepassen op de hele maaltijd.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Horeca-uitbaters, chefs, sommeliers, food & beverage managers, bartenders en herboristen

Bijkomende info

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

PROGRAMMA

Sessie 1: Kruideninfusies

- Wat zijn kruideninfusies?
- courante toepassingen met proeverij

sessie 2: Kruideninfusies, melanges en ice teas

- samengestelde kruideninfusies met proeverij
- begeleidende workshop: Hoe maak je jouw gepersonaliseerde mengeling?
- ice teas
- de theebar met vers materiaal

DOCENT



Wie thee zegt, zegt **Ann Vansteenkiste**. Door haar kennis als herboriste en aromatherapeute is ze verslingerd geraakt aan de Camellia Sinensis, de theeplant. Haar passie bracht haar in alle gerenommeerde horecazaken waar zij met haar exclusieve, rechtstreeks geïmporteerde thee de theekaart opstelt. Dat thee een ware bron van energie is, toont Ann zonder twijfel aan. Want naast moeder van zeven is zij ook auteur van 'De stille kracht van thee' - Winner Gourmand Dutch Cookbook Award 2011 en 'Zelfgeplukt'.