

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## THEESOMMELIER: KRUIDENINFUSIES EN ICE TEA

EEN LEKKER EN ALCOHOLVRIJ ALTERNATIEF ALS APERITIEF

€ 405,35 incl. BTW



### 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

#### sessie 3: Kombucha

- Wat is kombucha, hoe wordt het gemaakt
- Toepassing van kombucha en gezondheid
- Alternatief heerlijk aperitiefje

### PRAKTISCH

3 sessie(s) vanaf woensdag 24/11/2021 - Roeselare

#### Lesdata voor Roeselare vanaf woensdag 24/11/2021

| Datum               | Startuur | Einduur |
|---------------------|----------|---------|
| woensdag 24/11/2021 | 19:00    | 22:00   |

#### Locatie

Syntra West Roeselare  
Oostnieuwkerksesteenweg 111  
8800 Roeselare

#### Contact

T: 078/353 653  
Sofie@syntrawest.be

| Datum               | Startuur | Einduur |
|---------------------|----------|---------|
| woensdag 01/12/2021 | 19:00    | 22:00   |
| woensdag 08/12/2021 | 19:00    | 22:00   |

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

#### ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

#### 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'.