

FOOD & BEER: VISBEREIDINGEN NIEUW

€ 302,50 incl. BTW



OMSCHRIJVING

Introductie

Craft beers, microbrews, huisbrouwerijen, ... de wereld van de speciaalbieren staat niet stil. Het pilsje mag dan wel wat op z'n retour zijn, de speciaalbieren zijn hipper dan ooit. En dus krijg je steeds vaker de optie "**met aangepaste bieren**" naast het obligate wijnnarrangement. Een uitgelezen opportuniteit voor chefs, (bier)sommeliers en zythologen om op zoek te gaan naar die perfecte match.

Omschrijving

In 3 thema-avonden maken we je wegwijs in **het combineren van bieren met gerechten en vice versa**. Zowel in de keuken als aan tafel wordt er dieper ingegaan op de vuistregels, valkuilen en uitdagingen bij het "**pairen**" van **food & beer**. Na het bereiden van het menu ga je aan tafel en worden gerechten, bieren en de match tussen beide uitvoerig besproken. Zo leer je niet alleen de bieren te koppelen aan een gerecht, maar ook een gerecht te finetunen in functie van een bier.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich op chefs, (bier)sommeliers en zythologen. Enige voorkennis van bieren en basis kooktechnieken is vereist.

Voorkennis

Je volgde een horecaopleiding of beschikt over relevante gelijkwaardige ervaring.

Bijkomende info

De opleiding Food & Beer: Visbereidingen kost €302,50 incl. BTW. De opleiding [Food en Beer: Vleesgerechten](#) kost ook €302,50 incl. BTW. Volg je beide opleidingen samen, dan betaal je in totaal slechts €544,50 incl. BTW.

Deze opleiding wordt georganiseerd in samenwerking met het Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut (EVW).

Methodologie

Praktische workshops waarbij gerechten worden bereid in de keuken.

Nadien worden menu en bieren uitvoerig gedegusteerd en besproken aan tafel.

PROGRAMMA

In dit deel van de reeks **food & beer** gaan we dieper in op authentieke bereidingen met vis en schaal- en schelpdieren:

- Les 1: Zeevis
- Les 2: Riviervis
- Les : Schaal & Schelpdieren

PRAKTISCH

Lesdata

Locatie

Contact

Syntra West Kortrijk

T: 078/353 653

Datum	Startuur	Einduur	Doorniksesteenweg 220 8500 Kortrijk	F: 050/403061 info@syntrawest.be
dinsdag 05/11/2019	19:00	22:00		
dinsdag 12/11/2019	19:00	22:00		
dinsdag 19/11/2019	19:00	22:00		

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Prijsinfo

De opleiding Food & Beer: Visbereidingen kost €302,50 incl. BTW. De opleiding [Food en Beer: Vleesgerechten](#) kost ook €302,50 incl. BTW. Volg je beide opleidingen samen, dan betaal je in totaal slechts €544,50 incl. BTW.

Deze opleiding wordt georganiseerd in samenwerking met het [Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut \(EVW\)](#).

DOCENT

Koen Toye

- Zytholoog
- Chef Mercure Roeselare
- Gastdocent Syntra West

Guido Vandenbussche

- Zytholoog
- Docent restauranthouder
- Zytholoog Syntra West