

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

## DRANKENKENNIS (ONDERDEEL VAN RESTAURANTHOUDER)

ASSORTIMENTSKENNIS EN SERVEERWIJZE VAN WARME EN KOUDE DRANKEN

### OMSCHRIJVING

#### Omschrijving

Deze module kadert in het traject [restauranthouder](#)

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Wie als zelfstandige of als medewerker in een horecaberoep wil starten.

#### Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

Je beschikt over een stevige basis drankenkennis: van bier, waters en frisdranken, over koffie en thee tot aperitieven en digestieven.

### PROGRAMMA

- Bier
- Koffie en thee (warme dranken)
- Sterke dranken, aperitieven en cocktails
- Frisdranken
- Waters
- Samenstellen van een drankenkaart
- Kostprijsberekening
- Correct serveren van dranken