

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

TOURNÉE MINÉRALE: MOCKTAILS OP RESTAURANT



OMSCHRIJVING

Introductie

Mocktails zitten stevig in de lift: Ze hebben een trendy imago en spreken daardoor een groeiend doelpubliek aan. Daarenboven zijn mocktails de ideale producten om winst mee te genereren zonder alcoholische dranken te moeten verkopen.

In deze interactieve demo krijg je de tools aangereikt om zelf aan de slag te gaan. Daarbij geven we ook tips voor voorbereidend werk, zodat personeelstraining niet moeilijk wordt. Laat je inspireren door verschillende technieken, garnituren, mixers en ideeën ... en zet jouw eigen trendy mocktail op de kaart!

Omschrijving

Je leert haalbare, leuke en innovatieve recepten kennen en krijgt ideeën om zelf verder uit te werken.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Sommeliers, barpersoneel, zaalmedewerkers, restauranthouders, keukenmedewerkers

Bijkomende info

Dit is een opleiding i.s.m. EVW ([Eigentijds Vlaams Wijninstituut - professionals in drinks](#)).

PROGRAMMA

- Wat is een mocktail?
- technieken
- siropen maken
- garnituren
- food cost & mise en place voor personeel
- mixers
- Hoe maak ik met weinig ingrediënten een betaalbare, gemakkelijke en trendy mocktail?

DOCENT



Jeroen Tackx:

- product specialist bij Metro
- jarenlange ervaring aan de zijde van Manuel wouters in cocktailbar Sips in Antwerpen
- WSET level 3
- gastdocent Syntra West
- proever voor Concours mondial de Bruxelles