

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

BARTENDER: BASICS



OMSCHRIJVING

Introductie

Grijp de kans om alle basistechnieken van het bartenden te leren van een topper!

In deze opleiding leer je cocktailrecepten lezen, (her)kennen en maken. Je verdiept je in de basisprincipes van smaakopbouw en leert om eigen recepten te ontwikkelen. Er wordt ingegaan op de kostprijsberekening van cocktails en welke alcoholvrije alternatieven er bestaan voor klanten die liever géén alcohol drinken. Je leert hoe je de bar station efficiënt organiseert, hoe je het maken van grote aantallen cocktails aanpakt en hoe je op hospitality-vlak indruk maakt op je klant. Kers op de taart: Je komt te weten hoe je cocktails op een eigenwijze manier kan garneren.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Zaalpersoneel, zaalverantwoordelijken, hotelmedewerkers, barmannen, cocktailcaterars, cateringbedrijven, sommeliers

Bijkomende info

Deze opleiding wordt mede georganiseerd door EVW - [Eigentijds Vlaams Wijninstituut](#).

PROGRAMMA

- **Sessie 1**
 - **inleiding**
 - **geschiedenis vs toekomst**
 - **principe van de smaakopbouw**
 - **klassieke cocktails: recepten en technieken**
 - **Mr. Potato Head-principe**
 - **eigen recepten ontwikkelen**
- **Sessie 2**
 - **bar station-organisatie: efficiënt werken**
 - **prebatchingprincipe**
 - **kostprijsberekening**
 - **alcoholvrije alternatieven - spiritfree**
 - **hospitality**
 - **aantrekkelijk garneren**
 - **examen**

DOCENT



Hannes Desmedt

- finalist Diageo World Class 2015
- beste Sherrysommelier Copa Jerez 2013
- ervaring en opleiding bij Hertog Jan*** en Hof van Cleve***