

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## THE ULTIMATE AFTERNOON TEA

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

Meer en meer hoor je ervan: de Engelse Afternoon Tea ... Chique hotels en vooruitstrevende tearooms in heel de wereld lokken welstellende klanten met heerlijk gebak, dampende thee en een ultraprofessionele bediening. Eten en drinken is tijdens de Afternoon Tea niet langer een noodzaak, maar een event.

#### Omschrijving

In deze opleiding word je als cursist door het volledige organisatieproces van Afternoon Tea geloodst. Drie gepassioneerde topdocenten, die jaarlijks verschillende professionals bezoeken, begeleiden je van start tot finish. Je gaat zelf aan de slag en ontdekt de mogelijkheden op het vlak van bereiden, dresser en opdienen. Je leert de kneepjes van het vak en krijgt bruikbare tools mee. In de voormiddag wordt alle gebak bereid. Na de middag volgt een les etiquette en een sessie rond thee. Op het eind van de dag proef je van de luxe die je later aan je klanten zal kunnen aanbieden. Een sublieme aanrader!

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Uitbaters en medewerkers van hotels, kleine logies en tearooms, cateraars, ...

#### Methodologie

De hele dag is er afwisseling tussen praktijk en theorie. Je gaat zowel aan de slag in de keuken als in de zaal. Ben je sterker in de zaal, of eerder in de keuken? Geen probleem! Onze docenten voorzien voldoende tijd om je persoonlijk te begeleiden. Gelieve gepaste werkkledij en wat basismateriaal (klopper, spatel) mee te brengen.

### PROGRAMMA

- **Bereiding van het gebak:**
  - club sandwiches
  - scones
  - lemon curd
  - clothed cream and aardbeien
  - diverse soorten fijne patisserie
  - mise en place
  - presentatie op plateau
  - do's and don'ts
- **Thee:**
  - Hoe zet je thee?
  - Waar komt thee vandaan?
  - Welke soorten thee bestaan er en hoe maak je jouw keuze?
  - Welke gebruiken zijn er? - Do's and don'ts
- **Service en etiquette:**
  - de Engelse service
  - gastenonthaal
  - verschillende mogelijkheden om de tafel te dekken
  - do's and don'ts

### DOCENT



Als verantwoordelijke voor de professionele klanten van Friesland-Campina reist gastdocent **Bruno Van Vaerenbergh** de hele wereld rond. Van de patissiers van Parijs tot topchefs in Londen, hij adviseert ze allemaal ... Tijdens zijn reizen spot hij de laatste nieuwe trends. Die leert hij je graag aan wanneer hij aan de slag is als gastdocent bij Syntra West.



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'.

De deskundigheid van Yvette Verbeerst steunt op twintig jaar passie voor hoffelijkheid, fatsoen en protocol. Zij doceert aan Ter Groene Poorte en begeleidt de kandidaten van Miss Belgium Beauty. Daarnaast verleent zij haar medewerking aan verschillende TV- en radioprogramma's rond stijl en etiquette. Zij is etiquettecoach aan het Hof en was tevens raadgeefster voor vele gasten op het verlovingsfeest van Koning Filip en Koningin Mathilde.



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'.

## **PARTNERS**

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