

Barista, cocktails en mocktails

Verrijk jezelf met de kennis van cocktails, mocktails en barista-kunst!

Cursusdata: **05 JUNI 2025**



STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:
Complete profieldeel en keuzevakken HBR

Contacturen	4
Vorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	4

Inhoud

Wil jij je kennis en vaardigheden op het gebied van cocktails, mocktails en barista-technieken naar een hoger niveau tillen? Dan is deze bijscholing precies wat je zoekt!

Tijdens deze interactieve en praktijkgerichte sessie leer je alles over de kunst van het mixen van de perfecte cocktail, het creëren van heerlijke mocktails zonder alcohol en het maken van de beste koffie-specialiteiten. Deze bijscholing biedt waardevolle technieken en tips die je meteen kunt toepassen.

Wat kun je verwachten?

- **Cocktailtechnieken:** Van klassieke tot moderne cocktails, we leren je de juiste technieken voor shaken, stirren en muddlen. Ontdek de meest gebruikte ingrediënten en leer hoe je balans en smaak creëert.
- **Mocktails:** Geen alcohol, maar wel smaakvolle en verfrissende drankjes? We duiken in de wereld van mocktails en laten je zien hoe je creatieve en verleidelijke drankjes maakt zonder alcohol, perfect voor iedere gelegenheid.
- **Barista-vaardigheden:** Leer de geheimen achter het zetten van de perfecte espresso, het opschuimen van melk voor een romige cappuccino en het bereiden van de mooiste latte art. Koffieliefhebbers kunnen hier hun hart ophalen.

Waarom deelnemen?

- Vergroot je kennis en vaardigheden.

- Verbeter je werkprestaties in de horeca.
- Leer van ervaren professionals.
- Ontvang een certificaat van deelname.

Deze bijscholing is geschikt voor alle hbr docenten. Sluit je aan bij deze inspirerende sessie en verrijk jezelf met de kennis van cocktails, mocktails en barista-kunst!

Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	training
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Vorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja
Aanbieder:	Platform HBR
Soort aanbieder:	maatwerk via vsho
Contactpersoon:	Sjaak Waasdorp
E-mailadres:	hbrbijscholing@gmail.com (mailto:hbrbijscholing@gmail.com)
Cursusdata:	

05 JUNI 2025 | 12:00(12 PLEKKEN VRIJ VAN DE 12)

Den Haag (2592 TD) - François Vatelsschool - Een middag scholing, inloop om 12.00 uur met een broodje, start om 12.30 uur met de scholing. Einde rond 16.30 uur met een drank-spijs proeverij.

Prijs:	175 euro per persoon
Gevalideerd door lerarenregister:	-
Leercyclus benoemd:	Nee

Opmerkingen:

Een middag scholing, inloop om 12.00 uur met een broodje, start om 12.30 uur met de scholing. Einde rond 16.30 uur met een drank -spijs proeverij.