Training Barista, cocktails en mocktails

Tijdens deze interactieve en praktijkgerichte training voor vmbo-docenten leer je alles over de kunst van het mixen van de perfecte cocktail, het creÃ«ren van heerlijke mocktails zonder alcohol en het maken van de beste koffie-specialiteiten.

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbo.nl (mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl?SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Training%20Barista,%20cocktails%20en%20mocktails).

★ ★ ★ ★ ★

Gebaseerd op 6 beoordelingen

STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	4
Voorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	4

RELATIE MET BEROEPSGERICHT PROGRAMMA

Complete profieldeel en keuzevakken HBR

Over de training Barista, cocktails en mocktails

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
Voorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja

Aanbieder:	Platform HBR
Soort aanbieder:	maatwerk via vsho
Contactpersoon:	Sjaak Waasdorp
Meer informatie:	Kwartiermaker Sjaak Waasdorp, hbrbijscholing@gmail.com (mailto:hbrbijscholing@gmail.com)
Cursusdata: Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbo.nl (mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl?SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Training%20Barista,%20cocktails%20en%20mocktails).	
Prijs:	200 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister:	-
Leercyclus benoemd:	Nee

Opmerkingen: