Training / Masterclass Japanse keuken

Een training voor vmbo-docenten over de Japanse keuken.

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%20/%20Masterclass%20Japanse%20keuken).

★ ★ ★ ★ ★

Gebaseerd op 4 beoordelingen

STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	8
Voorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	**8**

RELATIE MET BEROEPSGERICHT PROGRAMMA

HBR de bijzondere keuken/keukenspecialisatie

Over de training / Masterclass Japanse keuken

Yama staat voor ontwikkelingen op de gezonde markt. Onze oplossingen groeien mee met deze trend, wat dacht je van echte Sushi? De zuiverheid van de producten waarmee we werken is zeer bijzonder, om dat mee te maken is een belevenis op zich. Een studiedag die je als foodkenner meegemaakt moet hebben. Les van Arjan is om nooit te vergeten, zijn verhalen zijn een boek waard. Demonstraties van een Japanse topkok maken deze dag compleet.

We gaan aan de slag met een keur van ingrediënten: o.a. super verse vis en laten zien hoe die te behandelen, uitleg over de kwaliteit van tonijn en mooie sauzen. Hier maken we deze dag de mooiste gerechten mee. Een dag met een engel op je tong. Er gaat een andere wereld voor je open. De Japanse keuken heeft meer dan je kan bedenken!



Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	cursus
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Voorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja

Aanbieder:	Platform HBR
Soort aanbieder:	maatwerk via vsho
Contactpersoon:	Gert-Jan Sneekers
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%20/%20Masterclass%20Japanse%20keuken).

Prijs:	125 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister:	-
Leercyclus benoemd:	Nee