

DUTCH CUISINE MODULE GASTRONOMIE



ALGEMENE INFORMATIE

- Vooropleiding**
- Minimaal een mbo-diploma zelfstandig werkend kok, niveau 3 of soortgelijke vooropleiding
 - Aanwezige basiskennis van de 5 principes van Dutch Cuisine
- Duur** 10 weken
- Kosten** Neem voor de kosten van deze cursus contact met ons op
- Locatie** 's-Hertogenbosch
- Dag/avond**
- Diplomering** Open Badge

OVER DEZE CURSUS

ALGEMENE INFORMATIE

De chef van de toekomst is instaat om de universele smaakfactoren in een component of compositie te benoemen, te analyseren en onderbouwen. Hoe proef je, wat proef je en wat kan jij doen om smaken beter tot zijn recht te laten komen?

In deze module, welke wordt aangeboden door de Koningsacademie, komt regionaal, technieken en drank samen om alles gastronomisch te laten kloppen! Storytelling en beleving spelen hier een grote rol. Hoe kun jij koken naar drank of de drank invloed laten geven op jou gerechten? Daar kom je achter tijdens de cursus {Opleiding}

De {Opleiding} is onderdeel van in totaal 5 modules uit het Dutch Cuisine concept. De modules kunnen apart, als gecombineerd worden gevolgd.

Werken volgens de Dutch Cuisine houdt in dat we lokaal inkopen, rekening houden met wat de seizoenen ons brengen en koken we volgens het 80/20 principe. Plantaardige producten, zoals groenten en fruit, hebben de hoofdrol (80%) in onze gerechten en dierlijke eiwitten, zoals vlees, vis of gevogelte zijn bijzaak (20%).

WAT GA JE LEREN?

HIERMEE GA JE AAN DE SLAG

De volgende thema's komen aanbod tijdens deze {Opleiding} bij de Koningsacademie:

- Bier en wijn
- Thee
- Cocktail/mocktail
- Gefermenteerde dranken
- Technieken vertalen naar smaak
- Foodpairing en smaakfactoren

De module wordt in groepen gevoerd en altijd gezamenlijk praktisch als theoretisch afgerond.

VOOR WIE IS DEZE CURSUS?

De cursussen van de Koningsacademie uit het Dutch Cuisine concept zijn geschikt voor mensen uit het bedrijfsleven die zich verder willen ontwikkelen. De 5 verschillende modules zijn zowel afzonderlijk als gecombineerd te volgen.

TOELATINGSEISEN

Om te kunnen starten met de cursus {Opleiding} heb je nodig:

- minimaal een mbo-diploma zelfstandig werkend kok, niveau 3 of soortgelijke vooropleiding
- aanwezige basiskennis van de 5 principes van Dutch Cuisine

HET RESULTAAT

Na het volgen van deze {Opleiding} ontvang je een DC certificaat (badge). Daarnaast word je opgenomen in de Dutch Cuisine database als Ambassadeur.

VERVOLGOPLEIDING

Om je nog verder in het Dutch Cuisine concept te ontwikkelen kun je de volgende modules volgen bij de Koningsacademie:

- [Dutch Cuisine module 'catering concepten'](#)
 - [Dutch Cuisine module 'patisserie'](#)
 - [Dutch Cuisine module 'geschiedenis van de keuken'](#)
 - [Dutch Cuisine module 'wereldsmaken'](#)
-

CURSUS-OP-MAAT

Naast de standaard cursussen bieden we maatwerktrajecten en incompany trainingen. Ook voor deze cursus zijn andere variaties mogelijk.

Wil jij aan de slag met het om- of bijscholen van personeel? Heb je een vraag over bedrijfsscholing? Of ben je op zoek naar advies over subsidies? Dan ben je hier op de juiste plek. We gaan graag met je in gesprek om te luisteren naar jouw vraagstuk.
