

# FOOD PAIRING



## ALGEMENE INFORMATIE

Vooropleiding	Geen vooropleiding nodig
Duur	4 bijeenkomsten van 3 uur
Kosten	€ 550,00
Dag/avond	Dagdelen zijn in overleg
Diplomering	Bewijs van deelname

# OVER DEZE CURSUS

## ALGEMENE INFORMATIE

Wil jij leren hoe je drank en ingrediënten goed op elkaar kunnen afstemmen? Bijvoorbeeld voor je werk in de horeca? Of hobbymatig?

Dan is de cursus {Opleiding} van de Koningsacademie een prima zet. In vier dagen leer jij hoe je ervoor zorgt dat ingrediënten en drankkeuzes elkaar versterken. Een specifieke vooropleiding heb je niet nodig. Je sluit de cursus af met een bewijs van deelname.

---

# WAT GA JE LEREN?

## HIERMEE GA JE AAN DE SLAG

In vier dagdelen van elk drie uur krijg leer je hoe je ingrediënten en drankkeuzes elkaar kunt laten versterken. Tijdens de vierdaagse cursus koppelen we theorie aan praktijk en maken je zintuigen overuren.

### Dagdeel 1:

- linksom leren proeven
- de citroentest
- ingrediëntenproeverij om linksom te leren proeven
- basis smaakprofielen
- frisdranken in smaakprofiel zetten

### Dagdeel 2:

Theorie smaakprofielen aan de hand van ingrediëntgroepen geassocieerd op:

- mondbeleving: strak en filmend
- smaakintensiteit: de volumeknop van de smaak
- smaakrijkdom: fris en rijp
- ingrediënten proeven en smaakprofiel bepalen deel 1
- thee – theeproeverij – looizuur – aroma's
- ingrediënten toevoegen aan thee, smaakprofielen zien veranderen

### Dagdeel 3:

- ingrediënten proeven en smaakprofiel bepalen deel 2
- alcohol vrije cocktails
- ingrediënten alcoholvrije cocktails en de invloed op de smaak
- basis Mojito maken – smaakprofiel maken
- smaak aanpassen door ingrediënten toe te voegen – verandering smaakprofiel leren inzien

### Dagdeel 4:

- ingrediënten proeven en smaakprofiel bepalen deel 3
  - drank en spijs in het restaurant – waarom belangrijk?
  - alcoholvrije wijn – theorie
  - theorie – proeven wit-rosé-rood-bubbel in smaakprofiel zetten
  - teaser: 1 x alcoholvrije wijn en succesvolle spijscombinatie
-

# VOOR WIE IS DEZE CURSUS?

Wil jij leren om drankjes en ingrediënten goed op elkaar af te stemmen? De cursus {Opleiding} van de Koningsacademie is niet alleen voor medewerkers in de horeca, maar ook voor iedereen die interesse heeft in het maken van samenstellingen die elkaar sterker maken.

---

## HET RESULTAAT

Na afronding van deze cursus heb jij up-to-date kennis en vaardigheden voor het maken van een perfecte combinatie van drank en spijs. Een verrijking van de klantbeleving én voor je personeel, maar ook op persoonlijk vlak! Je ontvang na afloop een bewijs van deelname.

---

## 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.

---