

MASTERCLASS CHEF ON A MISSION JEROEN VAN OIJEN



ALGEMENE INFORMATIE

Vooropleiding	Je hoeft voor het bijwonen van deze masterclass geen vooropleiding te hebben.
Duur	4 uur
Kosten	€ 175,00
Locatie	Oss
Dag/avond	
Diplomering	Bewijs van deelname

OVER DEZE CURSUS

ALGEMENE INFORMATIE

Wil je leren koken als een chef? Chef on a mission Jeroen van Oijen laat aan jou zien hoe je van met plezier echt goed leren koken.

Jeroen reist de hele wereld af op zoek naar de oorsprong van ieder gerecht en creëert samen met andere experts het ultieme recept. De meest effectieve manier om goed te leren koken blijft natuurlijk om samen met de chef de keuken in. Wil je in eigen persoon zien en proeven en het leren van de chef zelf? Chef on a Mission gaat 'On tour' door Nederland. Je kunt letterlijk in de pannen kijken en proeven en ruiken en je hebt de mogelijkheid om jouw vragen stellen.

De mogelijkheid om jouw chef skills maximaal te ontwikkelen. Uiteraard is het zeker ook een leuk avondje met andere kookliefhebbers.

STARTMOMENTEN EN DATA

5 juni van 16:30 tot 20:30 uur

Locatie Koning Willem 1 College, Euterpelaan 100 in Oss

WAT GA JE LEREN?

HIERMEE GA JE AAN DE SLAG

Tijdens de hands on workshop door Jeroen van Oijen, Chef on a mission:

- Je kunt alles proeven en de vragen stellen die je altijd al wilde stellen
 - Ga ook echt zelf aan de slag met een aantal gerechten uit het boek en groei in de keuken
 - Leer je nog sneller koken als een echte chef!
 - Wissel kennis uit met andere kookliefhebbers
 - Leer de essentie van de populairste gerechten ter wereld
 - Hoe gerechten echt moeten smaken en hoe jij dit thuis ook voor mekaar krijgt
 - Kennis over ingrediënten en materialen
 - Tips & trics van een chef met ruim 35 jaar ervaring
 - Hoe organiseer je de ideale kookdag
 - Alles om te freestylen in de keuken
-

VOOR WIE IS DEZE CURSUS?

Deze workshop is geschikt voor iedereen die wil leren koken als een chef. Je wil gerechten proeven en zelf vragen stellen aan Jeroen van Oijen, chef on a mission.

INCLUSIEF GRATIS KOOKBOEK 'MASTER THE ORIGINALS'.

Je ontvangt na afloop kosteloos het boek 'Master the originals'.

Wil je weten hoe je favoriete gerechten oorspronkelijk bedoeld waren?

- Authentieke recepten van de populairste klassiekers
 - Op de plaats van oorsprong uitgezocht
 - Geteste en dus betrouwbare recepten
 - Stap voor stap beschrijvingen met foto's
 - Met tips voor jouw eigen creatieve versies
 - Vol tips en tricks uit de professionele keuken
-