

Amsterdam 04 juli 2016

Beste ouders en leerlingen van de aankomende vierde klas (nu 3^e klas),

Zoals jullie allemaal weten hebben wij op de Hubertus & Berkhoff de Top Klassen.

- **De Top-Kook-Klas Lucas Rive**** (gestart 2008/2009) €175,- per jaar
- **Top- Patisserie-Klas Han Le Blanc** (gestart 2013/2014) €175,- per jaar
- **Top- Gastheer/dame-Klas. Peter Bruins**** (start 2016) €150,- per jaar

Een van de dingen die de Hubertus & Berkhoff zo aantrekkelijk maakt is de mogelijkheid om naast het reguliere onderwijs ook lessen te volgen in een richting waar je echt voor wilt gaan en die je écht leuk vindt. Je moet je passie volgen, zeggen ze dan. Wij zijn de enige VMBO Vakschool met Top klassen!

Voor welke richting je op de Hubertus& Berkhoff ook kiest (Horeca, Recreatie of Brood & Banket), we zijn een echte vakschool en je leert dus echt de kneepjes van het ambacht.

Maar heb jij echt die **passie** voor het vak brood of banketbakken, Koken of serveren? Wil jij de nieuwe Toppatissier, Top chef of Top gastheer/dame worden? In navolging van de Top-Kook-Klas en de Top-Patisserie-Klas, starten we aankomend schooljaar een geweldig aanbod: **de Top-Gastheer/dame-Klas!**

Top-Kook-Klas "Lucas Rive"** is voor de Lekkerbekken, demo's over wild, vis en gevogelte: als jou dat aanspreekt en je zit in de vierde klas, dan ben je van harte welkom in **de Top-KOOK-Klas**. Je leert hierin van alles over koken, patisserie en wat er nog meer met eten te maken heeft. Een heel goed idee voor als je later de top wilt bereiken als topkok fijnproever of smaakmaker.

Top-Patisserie-Klas "Han Le Blanc" met toppatissiers over chocola, suiker blazen en gieten, luxe brood, showstukken, creatieve taarten etc.: als jou dat aanspreekt en je zit in de vierde klas, dan ben je van harte welkom in **de Top-Patissier-Klas**. Je leert hierin van alles over patisserie en wat er nog meer met dit mooie en creatieve vak te maken heeft. Een heel goed idee voor als je later de top wilt bereiken als toppatissier in een bakkerij of in een Top hotel!

Top-Gastheer/vrouw-Klas "Peter Bruins"** met demo's over wijn en het wijn maken, Latte Art, de wonderen met koffie, Happy drinks wijn en spijs combinatie, trancheren & flamberen, cocktail shaken en nog veel meer! Als jou dat aanspreekt en je zit in de vierde klas, dan ben je van harte welkom in **de Top-Gastheer/vrouw-Klas**. Je leert hierin van alles over het restaurant met al zijn specifieke aspecten. Een heel goed idee voor als je later de top wilt bereiken als fijnproever, topgastheer, restaurant eigenaar of vinoloog.

Heb je interesse voor een van deze Top-Klassen, kijk dan goed naar de bijlages en schrijf je snel in. **15 juli** willen we weten wie zich heeft ingeschreven!! Per klas kunnen maximaal 15 personen deelnemen!!

Vriendelijke groeten,
G.S. Bosch
Teamleider praktijk
Hubertus & Berkhoff

