



Hubertus & Berkhoff De Culinaire Vakschool



Top-Gastheer-Vrouw-Klas

Peter Bruins**

**Bij 'De lekkerste school van Nederland'
2016-2017**

Informatie voor leerlingen en ouders/verzorgers

Wil jij die echte Topper worden in de Horeca? Dat kan nu op de Hubertus & Berkhoff!

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.

Voor welke richting je op de Hubertus ook kiest (Horeca, Recreatie of Brood & Banket), we zijn een echte vakschool en je leert dus echt de kneepjes van het vak. Wij noemen dat een echt AMBACHT!

Maar heb jij echt die **passie** voor het vak Horeca? Wil jij de nieuwe Top gastheer/dame of vinoloog worden? Dan hebben we dit schooljaar wederom een geweldig aanbod: **de Top-Gastheer/Vrouw-Klas!**

Wil jij je professionaliseren in het vak gastheerschap, dan zijn deze masterclasses wat voor jou! 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.

Wat leer je in de Top-Gastheer/Vrouw-Klas?

Natuurlijk volg je in ieder geval het reguliere Hubertus & Berkhoff lespakket met Nederlands, Engels, Mens & Maatschappij en alle andere (praktijk)vakken waarmee je recht hebt op een vmbo-diploma. Maaaaar, daarnaast heb je elke maand op een middag/avond een **Top-Gastheer/Vrouw-klas**, waarin je vakverdieping krijgt in de breedste zin des woord. Dit gebeurt door middel van een masterclass van échte vakmensen uit het bedrijfsleven.

De masterclasses

Masterclass Alles over wijn

Druiven plukken, druiven rassen, wijn maken, wijn bewaren en proeven! Dit allemaal bij wijngaard De Amsteltuin. **Dhr. Jan Schake** Je wordt een ware wijnkenner

Masterclass Latte Art.

De kunst van koffie met al zijn geheimen. Na deze masterclass zal je elke gast versted doen staan van je koffie art kunsten. Er komt op deze dag een echte **barista**. Dit is een vakman of -vrouw die zich toelegt op het bereiden van espresso en aanverwante dranken als cappuccino. De **barista** is als de kok in de keuken; hij/zij weet daarnaast vrijwel alles van de techniek van de espressomachine en de processen bij het bereiden van de espresso. Met barista **Dhr. Kirk van der Werf**

Masterclass Happy Drinks

Hoe maak je meest bijzondere alcoholvrije cocktail!! Deze cocktails zijn zo bijzonder en lekker dat je niet door hebt dat er geen alcohol in zit. Voor elke bar man/vrouw een must om te weten. Een top beleving! **Dhr. Lex Lemmers**

Masterclass wijn en spijs combinaties

Welke wijn past het beste bij welk gerecht en waarom? Alles wat je moet weten om de beste combinaties te maken en uiteraard gaan we ook zelf beleven hoe alles smaakt! Een befaamde restaurant eigenaar van een top zaak komt uitleggen wat er allemaal beweegt in deze wereld. Een Topper!! **Dhr. Hugo te Pas**

Masterclass Trancheren & flamberen

De kunst van het (zelf) mooi snijden van vlees en gevogelte aan tafel. Dit klassieke ambacht komt bij deze masterclass geheel tot zijn recht! Ook gaan wij je leren hoe je een saus aan tafel kan maken. Verder sluiten we af bij deze masterclass door aan tafel te flamberen met flensjes en kersen! **Dhr. Jacobs**

Masterclass Cocktail shaken

Wat is er nodig om de perfecte cocktail te maken? Alles over cocktails maken en samenstellen. Bij elk café, bar, restaurant en hotel zal deze technieken van pas komen. Alle geheimen worden in deze masterclass blootgelegd. Deze masterclass wordt gegeven door **Michael Eckman**

*Masterclass Gastronomie door oud leerling en meester gastheer Peter Bruins van restaurant De Bokkedoorns***

Deze masterclass wordt gegeven door meestergastheer/sommelier **Peter Bruins**** die zijn sporen in de Horeca ruimschoots heeft verdiend. Peter Bruins is de meest inspirerende gastheer die Nederland kent van de afgelopen dertig jaar. Hij werkt al decennia bij restaurant De Bokkedoorns** te Overveen. In deze Gastronomie masterclass krijgen de leerlingen alle kneepjes te zien van deze grootmeester. In de keuken staat deze avond meester-kok Lucas Rive** van restaurant Lucas Rive te Hoorn met de Top-Kook-Klas. De leerlingen krijgen les van deze top kok en bereiden samen met hem een vier gangen diner. Het diner begint om 18.00 uur en duurt tot maximaal 21.30 uur.

Ouders en vaste gasten mogen, tegen betaling, 's avonds aanwezig zijn bij dit prachtige diner. Dit ** sterren diner kost € 40,- per persoon excl. drinken. Een Top beleving op de Hubertus & Berkhof en een prachtige afsluiting van dit masterclass jaar!!

(Alle masterclasses kunnen nog gewijzigd worden)

Een diploma dat smaakt naar meer

In het 3e leerjaar doe je praktijk examen en in de vierde ga jij je verdiepen en doe je jouw theorie examen om je vmbo-diploma te halen. Met dat diploma heb je veel mogelijkheden. Zo kun je eenvoudig doorstromen naar het mbo voor bijvoorbeeld een opleiding op het gebied van voeding en Horeca. Maar heb je de Top-GASTHEER/VROUW-Klas gevolgd, dan begrijp je dat je nog veel meer 'Gastheerschap-bagage' met je meeneemt tijdens je vervolgopleiding!

Kosten

Naast de normale schoolkosten zal er voor de **Top-GASTHEER/VROUW-Klas** een extra bijdrage worden gevraagd. Dat bedrag komt neer op **€ 150,- per jaar**. (graag voor 1 okt. betalen!) Ben je bij een van de masterclass lessen niet aanwezig, dan kunnen we dat bedrag niet terugbetalen. Dit i.v.m. met de inkopen en het afhuren van de specialisten.

Meer informatie

Aan de Top-GASTHEER/VROUW-Klas kunnen 15 leerlingen deelnemen van de vierde klas, dus wees er snel bij! Wie het eerst komt..... Als er niet genoeg vierde klas leerlingen zijn wordt het aangevuld door de derde klassen. We starten in oktober 2016 tot juli 2017.

Wil je nog meer informatie neem dan z.s.m. contact op met de coördinator van de Top-Gastheer/vrouw , dhr. Kramer.

Op maandag **19 september 2016 om 19.00 uur** vindt er een informatiebijeenkomst plaats in het restaurant van onze school. Wil jij en een van je ouders hierbij aanwezig zijn, meld je dan snel aan!

Ben je er zeker van dat je aan de Top-Gastheer/vrouw-Klas mee wilt doen? Vul dan nu het inschrijfformulier in en lever het in bij dhr. Kramer. Bij 15 personen is de klas vol!

**Word jij de meestergastheer/sommelier van de toekomst?
Schrijf je in voor de Top-Gastheer/Vrouw-Klas 2016-2017!**



Peter Bruins, oud leerling 2Top meestergastheer/ sommelier van sterren restaurant De Bokkedoorns te Overveen .**

Inschrijfformulier voor de Top-GASTHEER/VROUW-Klas 2016/2017

- O: Ja, ik wil mij inschrijven voor deze Top-Gastheer/Vrouw-Klas 2016/2017
- O: Ja, ik denk dat ik mij wil inschrijven voor deze interessante Top-Gastheer/Vrouw-Klas 2016/2017, maar ik wil eerst de informatiebijeenkomst bijwonen op maandag **19 september 2016** om 19.00 uur in het restaurant van onze school.

Naam Leerling:.....

Naam ouders:.....

Klas:.....

Telefoonnummer ouders:.....

Telefoonnummer leerling:.....

E-mail adres ouders (blok letters!):.....

E-mailadres leerling (blok letters) :.....

Graag voor **vrijdag 15 juli** inleveren bij Dhr. Kramer.

Leerlingen uit klas 4 van komend schooljaar gaan als eerste. Is er vanuit die groep niet voldoende belangstelling, dan vullen we dit aan met leerlingen uit de nieuwe derde klassen. Diegenen die niet mee kunnen doen dit jaar, staan boven aan de lijst voor volgend jaar.

Mailen kan ook: M.Kramer@hubertusberkhoff.vova.nl

