

---

**Top gastheer/vrouw-klas**  
**Bij 'De lekkerste school van Nederland'**



***Informatie voor leerlingen en ouders/verzorgers***

---

Top gastheer-vrouw klas  
Hubertus & Berkhoff de Culinaire vakschool  
SCHOOLJAAR 2022-2023

---

Wil jij die echte topper worden in de horeca? Dat kan nu op de Hubertus & Berkhoff! Schrijf je in om mee te doen met de:

### **Top gastheer/vrouw-klas.**

Je leert hierin van alles over het restaurant met al zijn specifieke aspecten.

Heb jij echt die passie voor het vak serveren? Wil jij de nieuwe top-gastheer/vrouw of vinoloog worden of misschien je eigen horecabedrijf beginnen? Dan hebben we dit schooljaar een geweldig aanbod om je te professionaliseren in het vak gastheer/vrouw-schap. Je leert onder andere: flamberen, trancheren, latte art, happy drinks, cocktails shaken en nog veel meer!

Als jou dit aanspreekt en je zit in de vierde klas, dan ben je van harte welkom in de **top gastheer/vrouw-klas!**



---

Top gastheer-vrouw klas  
Hubertus & Berkhoff de Culinaire vakschool  
SCHOOLJAAR 2022-2023

---

## De masterclasses

---

Hieronder vind je het overzicht van de masterclasses die volgend schooljaar gegeven kunnen gaan worden.

### *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.

### *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 barman/vrouw een must om te weten. Een top beleving!

### *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 sommelier van een top restaurant komt uitleggen wat er allemaal beweegt in deze wereld.

### *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. En sluiten we deze masterclass af door aan tafel te flamberen!

### *Masterclass "lunchen op sterren niveau"*

We gaan met elkaar een uitgebreide lunch (4 gangen) gebruiken in het Okura Hotel. Aansluitend krijgen we een rondleiding door een van de mooiste hotel van Amsterdam.

### *Masterclass kaasproeverij*

Door onze groothandel de Sligro wordt een selectie kazen voor ons uitgezocht om die vervolgens met onderbouwde theorie te proeven. Van roodbacterie tot blauwschimmel. Wat is het verschil en hoe smaakt dat nou eigenlijk? We leren het hier!

### *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 zullen deze techniek(en) van pas komen. Alle geheimen worden in deze masterclass blootgelegd.

---

### *Masterclass thee*

In deze masterclass leer je alles over thee; waar groeit het? Welke theesoorten zijn er en welke thee kun je bij welke gerecht drinken. Deze masterclass wordt gegeven door dhr. Sloof van onze groothandel de Sligro. Het wordt een heerlijk ontspannen masterclass.

*Masterclass gastronomie door een oud leerling van onze school die nu in een sterrenzaak werkzaam is.*

Deze masterclass wordt gegeven door sommelier Frederique van Besuijen. In deze gastronomie masterclass krijgen de leerlingen alle kneepjes te zien van deze horeca topper!

In de keuken staat deze avond meester-kok Onno Kokmeijer met de top kook-klas. Deze leerlingen bereiden samen met hem een vier gangen diner.

Het diner begint om 17.30 uur en duurt tot maximaal 21.00 uur.

Ouders en vaste gasten mogen, tegen betaling, 's avonds aanwezig zijn bij dit prachtige diner. Een top beleving op de Hubertus & Berkhof en een prachtige afsluiting van dit masterclass jaar!!



---

Top gastheer-vrouw klas  
Hubertus & Berkhoff de Culinaire vakschool  
SCHOOLJAAR 2022-2023

---

## Wat leer je in de top gastheer/vrouw-klas?

---

We halen echte vakmensen op school om je de laatste technieken bij te brengen. Daarnaast leer je waarom het zo belangrijk is om goed in te zien dat een restaurant niet alleen een maaltijd verstreker is, maar dat een gastheer of dame HET verschil kan maken in een restaurant!. Maar het allerleukst is het natuurlijk om mooie dingen te maken waar jij je vingers bij aflikt en dat alles op topniveau. Jouw passie voor het vak zal alleen nog maar groter worden!

## Kosten

---

Naast de normale schoolkosten, zal er voor de top gastheer/vrouw-klas een extra bijdrage worden gevraagd. Dat bedrag komt neer op **€175,-** per jaar. Deze dient voor 1 oktober **contant** betaald te worden bij de administratie. Ben je niet aanwezig bij één van de masterclass lessen, dan kunnen we dat bedrag niet aan je terugbetalen. Dit in verband met de inkopen en het afhuren van de specialisten. Mochten er masterclass lessen vanuit onze kant niet door kunnen gaan, dan worden deze kosten aan u terug betaald.



---

## Meer informatie

---

Aan de top gastheer/vrouw-klas kunnen maximaal 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 met derde klas leerlingen. We starten in september 2022 en eindigen in juni 2023. Vanaf september zal er elke maand een middag of avond een top gastheer/vrouw-klas zijn.

Wil je nog meer informatie? Neem dan zo spoedig mogelijk contact op met de coördinatoren van de top gastheer/vrouw-klas; dhr. Kramer of dhr. de Groot. Op donderdag **08 september 2022 om 19.00 uur** vindt er een informatiebijeenkomst plaats in het restaurant van onze school.



---

## Inschrijven?

---

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 of dhr. De Groot.

### Inschrijfformulier voor de: Top gastheer/vrouw-klas 2022/2023

- O: Ja, ik wil mij inschrijven voor deze top gastheer/vrouw-klas schooljaar 2022/2023
- O: Ja, ik denk dat ik mij wil inschrijven voor deze interessante top gastheer/vrouw-klas, schooljaar 2022/2023, maar ik wil eerst de informatiebijeenkomst bijwonen op donderdag **08 september 2022 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 01 juli 2022** inleveren bij dhr. Kramer of dhr. de Groot. Mailen kan ook: [M.Kramer@hubertusberkhoff.vova.nl](mailto:M.Kramer@hubertusberkhoff.vova.nl).

---

Top gastheer-vrouw klas  
Hubertus & Berkhoff de Culinaire vakschool  
SCHOOLJAAR 2022-2023