

Masterclass

Culinaire bier & food pairing



Er is geen drank die beter met eten combineert dan bier. Bier heeft namelijk naast zuur en zoet ook bitter, en dat ontbreekt in de meeste wijnen. Om op een hoog culinair niveau de verbinding tussen bier en spijs te maken, ontwikkelde de HM Academy samen met biersommelier en Certified Cicerone® Ivo Thijssen, de masterclass high-end bier&food pairing.

De restaurantsector is de meest competitieve sector binnen de horeca. Onderscheidend vermogen is een vereiste om te overleven. Door in te zetten op een hoog kennisniveau op het gebied van bier & food pairing, ontwikkelt zich een specialisatie binnen het bedrijf die je onderscheidend in de markt zet. Die unieke beleving is hetgeen waar de hedendaagse gast naar opzoek is. Naast de het opdoen van kennis leer je tijdens deze eendaagse training hoe je als horecaondernemer de bierbeleving het beste kan verkopen. Zowel aan tafel als in het voortraject. Maak bierkennis tot een van de pijlers binnen het bedrijf en zet je onderneming als 'bier & food pairing restaurant' op de kaart.

Om het maximale uit de training te halen, is een gefundeerde basiskennis over bier onontbeerlijk. De cursus is speciaal ontwikkeld voor het hogere segment.

Omschrijving

Leer in één dag hoe je je gasten op een hoogwaardig culinair niveau kunt laten genieten van de perfecte bier & food combinatie. In een dag ontdek je welk type gasten jij dagelijks in de zaak ontvangt en hoe je die optimaal kunt laten genieten van een verrassende bier & food beleving. Iedere gast zal een bier&food pairing waarderen. Mits de pairing klopt en is afgestemd op het type gast. Uiteraard wordt de theorie tijdens deze inspirerende training gecombineerd met de praktijk, waardoor je zelf de ultieme smaakcombinaties kunt ervaren. Er worden verschillende gangen, en dus ook verschillende smaakcombinaties, geserveerd. Op deze manier kun jij na deze training de perfecte bier- en spijscombinatie adviseren aan je gasten.

Op maat gemaakt

Door het volgen van deze training krijg je de vaardigheden om een gastprofiel te maken en leer je hoe je de verschillende type bierdrinkers herkent. Je leert hoe je het type gast koppelt aan de juiste smaakcombinaties en op welke wijze je succesvol bier & food combinaties maakt. Deze training gaat diep in op de materie en na de training ben je in staat om zelf bier-spijscombinaties en gerechten te ontwikkelen waardoor de gemiddelde besteding van de gasten zal toenemen.

Dit levert het je op

Na de training ken je de 'spelregels' van bier en eten en kun je, samen met de chef, zelf een high-end bier- en spijscombinatie maken. Je bent in staat om een bier goed te proeven en te ontleden. Je herkent de verschillende type bierdrinkers, je kunt inspelen op de wensen, verwachtingen en behoeften van je gasten en je bent in staat om aan tafel een goed bieradvies te geven. Je kunt verkoopkansen signaleren, hierop inspelen en de bier&food combinaties goed aanbieden aan de gasten. Hierdoor zal de omzet stijgen. Daarnaast heb je de vaardigheden om de verkoop van bier & food pairings binnen je eigen team goed over te brengen zodat ook zij ermee aan de slag kunnen.

Praktische informatie en tarief

Tarief

€ 295,- (per persoon, exclusief BTW, inclusief koffie/thee, lunch en borrel). Na inschrijving ontvang je een factuur.

Voor wie

De training is voor restaurateurs, chef-koks, en sommeliers (restaurants, hotel-restaurants).

Ervaring

Om het maximale uit de training te halen, is een gefundeerde basiskennis over bier onontbeerlijk. De cursus is speciaal ontwikkeld voor het hogere segment.

Extra

Je maakt tijdens de training een plan van aanpak voor je eigen horecabedrijf en deze neem je na de training mee naar huis. Ook ontvang je een hand-out van gangbare bier&food combinaties die als naslagwerk dient zodat je snel en overzichtelijk kunt zien welke bierstijl combineert met welk type gerecht.

Groepsgrootte

De groep bestaat uit maximaal 16 personen. Wij creëren een veilige leeromgeving waarin veel aandacht is voor vragen.

Inbegrepen

- Gedurende de dag koffie, thee, water, frisdrank en lekkernijen
- Uitgebreid, goed verzorgd lunchbuffet
- Energy Break
- Hapje en een drankje na afloop
- Certificaat van deelname

Vorbereiding

Je neemt een menu- en drankenkaart mee naar de training, deze wordt tijdens de training gebruikt bij een oefening. Voorafgaand aan de training ontvang je een inschrijfformulier met een aantal vragen. Dit formulier zorgt ervoor dat je goed voorbereid aan de training begint, de trainer zich kan verdiepen in jouw horecazaak en jouw vragen tijdens de training accuraat kan beantwoorden.

Meer weten?

Carina Thaens | 030-251 22 70
Carina.thaens@uitgeverijps.nl