

Masterclass

High-end 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 internationaal biersommelier, zytholoog en 'bierprofessor' Fiona de Lange, 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.

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.

Inhoud van de masterclass

- Je krijgt de vaardigheden om een gastprofiel te maken
- Ontdek welk type gast je zelf bent
- Hoe maak je goede high-end bier&food pairings
- Aan de hand van de gang in een menu proef je wat wel en niet goed combineert in bier&food combinaties
- Het presenteren en verkopen van bier&food pairings.

Dit levert het je op

Na de training kun je ieder type gast een perfecte bier&food pairing serveren. Ook is het mogelijk om aan tafel een goed bieradvies te geven als de gast hierom vraagt. Je bent bovendien in staat om de verkoop van bier&food pairings binnen het team goed over te brengen zodat ook zij ermee aan de slag kunnen. Samen met de chef is het mogelijk om steeds weer een high-end bier&food pairing te maken die gericht is op het type gast in de zaak.

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 ontvangt een hand-out van gangbare bier&food combinaties die als naslagwerk dienen 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

Op maat gemaakt

Je krijgt de vaardigheden om een gastprofiel te maken die is gebaseerd op een laag, gemiddeld of hoog sensitief persoon. Je leert hoe je het type gast koppelt aan de juiste smaakcombinaties en op welke wijze je succesvol bier&food combinaties maakt.

Meer weten?

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