



Pilot voor een Masterclass Bordopmaak zondag 31 mei 2015

Wat gaan we precies doen?

Wij, de deelnemers aan de pilot, gaan de masterclass volgen zoals we die willen aanbieden aan alle gediplomeerden van CCN.

Achteraf evalueren we en besluiten we of, en zo ja hoe we de masterclass uit gaan rollen voor alle Chefs, Maitres en Grand Maitres van CCN.

Joris Kerkhofs is onze docent: hij is chef / eigenaar van Restaurant La Folie in Zaltbommel en is een begenadigd chef die fantastisch mooie bordjes opmaakt in zijn restaurant. Hij heeft een driegangen menu samengesteld: ingewikkeld en met veel componenten. Het bestaat uit gerechten die hij in zijn restaurant ook serveert. Wij moeten in drie groepjes van drie aan de hand van receptuur van Joris de mis en place maken. Zodra die klaar is, gaat Joris ons demonstreren hoe hij zijn borden opmaakt, waarom hij dat zo doet en wat de kneepjes van het vak zijn. Ook zal hij ons een paar alternatieve opmaakstijlen laten zien. Daarna gaan we zelf aan de slag en Joris corrigeert en adviseert. Net zolang tot we er ook iets van beginnen te snappen en wij ook iets op het bord kunnen toveren dat er geweldig uitziet.

Natuurlijk genieten we dan nog even smakelijk na door ons gerechtje op te peuzelen. Daarna nog twee gangen.

Waar? Wanneer?

Joris kan alleen op zondag, daarom hebben we zondag 31 mei 2015 gekozen. Onze collega's uit Utrecht hebben geregeld dat wij 'hun' keuken kunnen gebruiken: zij maken gebruik van de keuken van de Kranenburgschool aan de Tamboerdijk 9 in Utrecht (PC: 3582 TZ).

We worden daar om 13:00 uur verwacht, kunnen om 13:30 starten en zijn om uiterlijk 19:00 klaar.

De kosten

Helaas, er zijn ook kosten aan verbonden. De kosten bedragen €125,- pp. Dat is dan wel inclusief alles:

- Instructie en begeleiding van Joris: Joris brengt niet alleen alle ingrediënten mee, maar laat ons ook kennismaken met een scala aan borden en alternatieve 'dragers'. Ook zorgt hij voor receptuur. Zelfs de wijnen brengt hij mee.
 - De maaltijd: een voortreffelijk driegangen menu dat er geweldig uitziet, veronderstellend dat wij wat leren die dag.
 - De bijpassende wijnen.
 - Zelfs de afwas wordt voor ons gedaan.
-



Evaluatie

Meteen na afloop van de masterclass willen we evalueren: wat was er goed? Wat moet er beter? Wat doen we niet meer? Wat hebben we gemist?

Vervolg

Als deze pilot-masterclass een succes blijkt, zullen we vanaf september dit programma aanbieden aan alle Chefs, Maîtres en Grand Maîtres van CCN. Ik heb natuurlijk al wat personen gepolst en ik ontvang uitsluitend positieve en enthousiaste reacties: men wil eigenlijk meteen al aan de slag. Er lijkt dus een grote behoefte te bestaan aan de expertise die we nu aanbieden. Natuurlijk delen we onze ervaring met allen die daar interesse in hebben. Wellicht dat we aan de hand van de masterclass een boekje uitbrengen over het onderwerp bordopmaak, met foto's van onze bijeenkomsten. Maar voorlopig is dat toekomstmuziek: eerst de pilot.

Aanmelden

Ik zou het leuk vinden als je je aanmeldt voor de pilot: behalve dat ik je mening erg op prijs stel, is het meteen een leuke gelegenheid om elkaar weer eens te treffen.

Ik hoor dus graag van je. (per omgaande s.v.p., zodat ik een planning kan maken).

Vriendelijke groet,

Jan Boeren

examencoördinator,
projecten en webredactie
Hereven 2
1679 WB Midwoud
0229 201200
06 53344081
