



**HORECA
ACADEMIE**

DE NIEUWE
VAKSCHOOL

Kook Clinic

Heb jij altijd al een passie voor koken gehad en wil je jouw basisvaardigheden verbeteren in een 5 of 10-daagse cursus?

Bij de Horeca Academie kun je via de Kook Clinic de basistechnieken leren en daarnaast kennis maken met de bereiding van bijzondere producten en het ontwikkelen van menu's.

DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

Bij iedere lesdag staan de basistechnieken centraal zodat je aan het einde de fijne kneepjes kent van de snijtechnieken en meerdere bereidingstechnieken kunt uitvoeren.

Ook staan wij open voor ideeën! Heb je een suggestie voor een thema voor een lesdag? Laat het ons weten en wij zullen dat proberen in te passen in de planning. Bovendien is er tijdens een trainingsdag veel ruimte voor eigen inbreng. De groep is op een trainingsdag niet groter dan 14 personen waardoor wij iedereen ook de persoonlijke aandacht kunnen geven om verder te groeien als kok. Wij bieden de Kook Clinic aan op onze locaties in Den Haag en Amsterdam. Je mag zelf de lessen volgen die jou het meeste aanspreken. Bekijk de planning en lesthema's op de volgende pagina.

VOOR WIE?

- Koken is jouw favoriete hobby
- Je wilt graag weten hoe het is om in een professionele keuken te werken.
- Je hebt geen tijd om een opleiding te volgen van één jaar, maar je wilt wel meer dan een simpele kookworkshop.
- De Kook Clinic is voor alle leeftijden

WANNEER?

Den Haag op zaterdag Amsterdam op vrijdag

HOE LAAT?

10:00 uur - 17:00 uur

Locatie: Den Haag 2021

- **ZATERDAG 29 MEI 2021**
OPMAAK VAN BORDEN/GERECHTEN
KOKEN EN PRESENTEREN ALS EEN STERRENCHIEF
- **ZATERDAG 12 JUNI 2021**
DESSERSTS EN USBEREIDINGEN
SORBET, ROOM, PARFAIT
- **ZATERDAG 26 JUNI 2021**
SOEPEN EN SAUZEN
HELDER, GEBONDEN, GARNITUUR, TYPEN SAUZEN
- **ZATERDAG 10 JULI 2021**
BBQ
VLEES VIS GROENTEN OP DE BIG GREEN EGG
- **ZATERDAG 24 JULI 2021**
MODERNE KOOKECHNIEKEN
DROGEN, SOUS VIDE, ROKEN, FERMENTEREN
- **ZATERDAG 7 AUGUSTUS 2021**
ZOMERSE GERECHTEN
SALADES, TAPAS, PICKNICK, ANTIPASTI
- **ZATERDAG 21 AUGUSTUS 2021**
AFTER SUMMER
FRIS WEER AAN HET WERK, LICHTE GERECHTEN
- **ZATERDAG 4 SEPTEMBER 2021**
ALLES UIT DE ZEE
FILLEREN, SCHRUBBEN, VISBOUILLON
- **ZATERDAG 25 SEPTEMBER 2021**
VEGETARISCH, GROENTEN
UMAMI EN STRUCTUREN
- **ZATERDAG 9 OKTOBER 2021**
BALLOTINE / TERRINE/ FARCE
UITBENEN, ONTGRATEN, OPROLLEN, VULLING, GAREN
- **ZATERDAG 23 OKTOBER 2021**
MEDITERAANS
AUTHTHENTIEKE GEVARIEERDE GERECHEEN
- **ZATERDAG 6 NOVEMBER 2021**
WILD
UITBENEN, BOUILLON, SAUZEN, GARNITUREN
- **ZATERDAG 20 NOVEMBER 2021**
MOLECULAIR KOKEN
SCHUIM, GELEI, PARELS, STRUCTUREN, CHEMIE
- **ZATERDAG 4 DECEMBER 2021**
PATTISERIE
ZOETE EN HARTIGE LEKKERNIEN
- **ZATERDAG 18 DECEMBER 2021**
KERSTDINER
STRESSVRIJ KOKEN, PLANNING

Locatie: Den Haag 2022

- **ZATERDAG 8 JANUARI 2022**
FRANS KLASSIEK
POCHEREN, SAUTEREN, FONDS, SAUZEN, BASISTECHNIEKEN
- **ZATERDAG 22 JANUARI 2022**
VLEES
UITBENEN, BOUILLON, SAUZEN
- **ZATERDAG 5 FEBRUARI 2022**
BROOD
BAGUETTES, CROISSANTS, CIABATTA
- **ZATERDAG 19 FEBRUARI 2022**
DELICATESSEN & SMAAKMAKERS
KAZEN, TRUFFEL, OLIE, AZIJN, SPECERIJEN
- **ZATERDAG 5 MAART 2022**
FINGERFOOD
BITES, FEESTELIJK
- **ZATERDAG 19 MAART 2022**
GEVOGELTE
- **ZATERDAG 2 APRIL 2022**
VOORJAAR EN ASPERGES
- **ZATERDAG 16 APRIL 2022**
WILDPLUK
HERKENNEN, DETERMINEREN, PLUKKEN, HAKKEN, VERWERKEN
- **ZATERDAG 30 APRIL 2022**
STREETFOOD
ALL OVER THE WORLD
- **ZATERDAG 14 MEI 2022**
ITALIAANSE KEUKEN
STREEKGERECHTEN
- **ZATERDAG 28 MEI 2022**
KOKEN ALS EEN STERRENCHIEF
KOKEN EN PRESENTEREN ALS EEN STERRENCHIEF
- **ZATERDAG 11 JUNI 2022**
DESSERTS EN IJS
SORBET, ROOM PARFAIT
- **ZATERDAG 25 JUNI 2022**
SOEPEN EN SAUZEN
HELDER, GEBONDEN, GARNITUUR
- **ZATERDAG 9 JULI 2022**
BBQ
VLEES VIS GROENTEN OP DE BIG GREEN EGG
- **ZATERDAG 23 JULI 2022**
MODERNE KOOKECHNIEKEN
DROGEN, SOUS VIDE, ROKEN, FERMENTEREN
- **ZATERDAG 6 AUGUSTUS 2022**
TAPAS & MEZZE
TAPAS, MEZZE
- **ZATERDAG 20 AUGUSTUS 2022**
DUTCH CUISINE
80/20, DUURZAAM, LOKAAL

Locatie: Amsterdam 2021

- **VRIJDAG 17 SEPTEMBER 2021**
ALLES UIT DE ZEE
FILLEREN, SCHRUBBEN, VISBOUILLON
- **VRIJDAG 1 OKTOBER 2021**
VEGETARISCH, GROENTEN
UMAMI EN STRUCTUREN
- **VRIJDAG 15 OKTOBER 2021**
BALLOTINE / TERRINE/ FARCE
UITBENEN, ONTGRATEN, OPROLLEN, VULLING, GAREN
- **VRIJDAG 29 OKTOBER 2021**
MEDITERAANS
AUTHTHENTIEKE GEVARIEERDE GERECHEEN
- **VRIJDAG 12 NOVEMBER 2021**
WILD
UITBENEN, BOUILLON, SAUZEN, GARNITUREN
- **VRIJDAG 26 NOVEMBER 2021**
MOLECULAIR KOKEN
SCHUIM, GELEI, PARELS, STRUCTUREN, CHEMIE
- **VRIJDAG 10 DECEMBER 2021**
PATTISERIE
ZOETE EN HARTIGE LEKKERNIEN

Locatie: Amsterdam 2022

- **VRIJDAG 14 JANUARI 2022**
FRANS KLASSIEK
POCHEREN, SAUTEREN, FONDS, SAUZEN, BASISTECHNIEKEN
- **VRIJDAG 28 JANUARI 2022**
VLEES
UITBENEN, BOUILLON, SAUZEN
- **VRIJDAG 11 FEBRUARI 2022**
BROOD
BAGUETTES, CROISSANTS, CIABATTA
- **VRIJDAG 25 FEBRUARI 2022**
DELICATESSEN & SMAAKMAKERS
KAZEN, TRUFFEL, OLIE, AZIJN, SPECERIJEN
- **VRIJDAG 11 MAART 2022**
FINGERFOOD
BITES, FEESTELIJK
- **VRIJDAG 25 MAART 2022**
GEVOGELTE
- **VRIJDAG 8 APRIL 2022**
VOORJAAR EN ASPERGES
- **VRIJDAG 22 APRIL 2022**
WILDPLUK
HERKENNEN, DETERMINEREN, PLUKKEN, HAKKEN, VERWERKEN
- **VRIJDAG 6 MEI 2022**
STREETFOOD
ALL OVER THE WORLD
- **VRIJDAG 20 MEI 2022**
ITALIAANSE KEUKEN
STREEKGERECHTEN
- **VRIJDAG 3 JUNI 2022**
KOKEN ALS EEN STERRENCHIEF
KOKEN EN PRESENTEREN ALS EEN STERRENCHIEF
- **VRIJDAG 17 JUNI 2022**
DESSERTS EN IJS
SORBET, ROOM PARFAIT
- **VRIJDAG 1 JULI 2022**
SOEPEN EN SAUZEN
HELDER, GEBONDEN, GARNITUUR
- **VRIJDAG 15 JULI 2022**
BBQ
VLEES VIS GROENTEN OP DE BIG GREEN EGG
- **VRIJDAG 29 JULI 2022**
MODERNE KOOKECHNIEKEN
DROGEN, SOUS VIDE, ROKEN, FERMENTEREN
- **VRIJDAG 12 AUGUSTUS 2022**
TAPAS & MEZZE
TAPAS, MEZZE
- **VRIJDAG 26 AUGUSTUS 2022**
DUTCH CUISINE
80/20, DUURZAAM, LOKAAL



HORECA
ACADEMIE

DE NIEUWE
VAKSCHOOL

KLIK HIER OM JE
IN TE SCHRIJVEN

Algemene Voorwaarden



HORECA
ACADEMIE

DE NIEUWE
VAKSCHOOL

KOSTEN VAN DE KOOKCLINIC 2020

| | |
|---|-----------|
| 1 Losse les | € 140,00 |
| <i>alleen mogelijk in de zomerperiode</i> | |
| 5 Lessen | € 800,00 |
| 10 Lessen | € 1400,00 |

De Kook Clinic is inclusief
(bij afname van 5 lessen of meer):

- 1 jaar toegang, ingaande vanaf de eerste les tot een online leeromgeving met informatie over warenkennis en basistechnieken
- Koksbroek, koksbuis en halterschort.



HORECA
ACADEMIE

DE NIEUWE
VAKSCHOOL

[KLIK HIER OM JE
IN TE SCHRIJVEN](#)

Data en inschrijven

Het is altijd mogelijk om direct te starten met de Kook Clinic. Bijna elke week staat er een thema op de planning. Spreekt een thema je niet aan? Dan sla je een thema over. Wel is het van belang dat je de reeks van 5 of 10 lessen binnen een jaar afrondt. Het jaar gaat in op de datum van de eerste les. Bij je inschrijving kun je aangeven welke lessen je wilt volgen.

1. Inschrijving

Je inschrijving is strikt persoonlijk en je handtekening betekent een akkoordverklaring met de algemene voorwaarden. Inschrijvingen per e-mail en via internet betekenen ook een akkoord met de algemene voorwaarden. Elke deelnemer is hoofdelijk aansprakelijk voor alle kosten ook als het gaat om een bedrijfsinschrijving. Na inschrijving geldt de bedenktijd van 14 dagen, binnen deze termijn kan je kosteloos de inschrijving annuleren. Dit kan per e-mail of per post.

2. Bevestiging van inschrijving

Elke deelnemer ontvangt na inschrijving een bevestiging van de inschrijving.

3. Annulering en samenvoeging door de Horeca Academie

De Horeca Academie behoudt zich het recht voor, indien het aantal inschrijvingen daartoe aanleiding geeft trainingen samen te voegen, te verschuiven of geen doorgang te laten hebben. De Horeca Academie is gerechtigd om, indien daar aanleiding toe is, zonder opgave van reden een deelnemer te weigeren.

4. Trainingsgeld

De deelnemer verbindt zich, hoofdelijk, bij inschrijving tot betaling van het gehele trainingsgeld, ongeacht al of niet, geheel of gedeeltelijk, de trainingsdagen worden gevolgd. Alle door de horeca Academie gemaakte kosten voor het innen van achterstallige betalingen zijn voor rekening van de deelnemer.

5. Verzuim

Afwezigheid van een deelnemer tijdens de training ontheft de deelnemer niet van de verplichting tot betaling. Afwezigheid van de deelnemer geeft nooit recht op geheel of gedeeltelijke terugbetaling van het trainingsgeld.

6. Lesmateriaal

Van de gevolgde trainingsdagen ontvang je na de trainingsdag het trainingsmateriaal. Al het in de training verstrekte materiaal is en blijft eigendom van de Horeca Academie. Het is de deelnemer niet toegestaan op enige wijze het materiaal publiekelijk te maken. Zie hiervoor de auteurswet van 1912.

7. Werking van de algemene voorwaarden

De algemene voorwaarden treden in werking op het moment dat de deelnemer zich inschrijft voor een training. De algemene voorwaarden eindigen na gehele betaling van het trainingsgeld en beëindiging van het trainingstraject.

8. Voortijdige beëindiging/opzegging door de deelnemer

Een opzegging dient schriftelijk te geschieden. Bij opzegging tot drie weken voor de startdatum van de training zijn administratiekosten verschuldigd. Bij opzegging binnen drie weken voor aanvang van de training is het hele bedrag verschuldigd.

9. Afmelding

Indien een deelnemer niet kan deelnemen aan een trainingsdag en zich hiervoor 24 uur vantevoren afmeldt, zal de trainingsdag niet meegeteld worden in de reeks lessen en kan er een nieuwe trainingsdag ingepland worden.

10. Ontzegging tot de cursus

Indien een deelnemer zich niet houdt aan de veiligheidsaanwijzingen van de trainer(s) dan kan de deelnemer de toegang tot de training ontzegd worden.

11. Aansprakelijkheid

De deelnemer is te allen tijde zelf aansprakelijk voor zijn eigen gedrag. Bij het uitvoeren van opdrachten dient hij alle voorzorgsmaatregelen in acht te nemen die binnen een normale bedrijfsvoering gelden. De Horeca Academie draagt geen enkele verantwoordelijkheid bij verwonding of enig letsel opgelopen tijdens een training. Om die reden wordt je ook geadviseerd om geschikte kokschoenen te dragen tijdens de Kook Clinic.

12. Overige bepalingen

Indien de algemene voorwaarden niet voorzien in situaties zal naar alle billijkheid gehandeld worden zowel door de deelnemer als door de Horeca Academie.

13. Klachten

Klachten betreffende de Kook Clinic dien je schriftelijk in te dienen ter attentie van de directie, welke de klacht zal afhandelen. Indien de klacht volgens jou niet naar wens is afgehandeld, kan jij je wenden tot de rechtbank te Den Haag.

Veiligheid staat voorop bij onze opleidingen. We volgen daarom ook altijd de actuele richtlijnen van het RIVM. Denk hierbij aan voldoende ruimte tussen de deelnemers, voldoende desinfectie mogelijkheden tijdens de les en strenge hygiënevoorschriften.

Indien je vragen hebt over de opleiding, neem dan contact op met de Horeca Academie en vraag naar Maarten: 070-3029956