

## **Persbericht: Robèrt Verweij start cursus Gastronomie & Inspiratie**

TV-kok en vinoloog Robèrt Verweij start een nieuwe culinaire cursus. Hij verzorgt hij in z'n kookstudio Culinair Centrum Beverwijk naast de wijncursus, kaascursus en biercursus ook de cursus "Gastronomie & Inspiratie". Deze start op 15 oktober 2011.

De cursisten leren wijn en spijs combineren met de moderne uitgangspunten. Daarnaast worden ook bier, koffie en thee behandeld omdat deze niet meer weg te denken zijn uit de hedendaagse gastronomie.

### **Creëren**

Het inspiratie-gedeelte komt voort uit de koksopleidingen en patisseriecursus die in Culinair Centrum Beverwijk plaats vinden. Hier leren de cursisten de technieken en vakkennis die ze nodig hebben. Toch wil Robèrt ze de kunst van het creëren bijbrengen om de aansluiting te maken naar een leidinggevende functie: "Supergerechten moeten geen toevalstreffers zijn, maar het resultaat van hard werken, denken en testen. Omdat ik vaak veel recepten en menu's heb moeten maken, heb ik hiervoor een systeem ontwikkeld. Hiermee kan iedereen op een efficiënte manier kloppende gerechten maken. Toegespitst op je eigen situatie en met je persoonlijke handtekening. En met de passende wijn erbij, natuurlijk!"

### **Doelgroep**

De cursus is bedoeld voor koks, sommeliers, foodies, fooddesigners, thuiskokken en wijn/spijs-liefhebbers. Door de horeca-werktijden is gekozen voor de zaterdagochtend. Enige basiskennis over gerechten en wijn is aangeraden. Aan het combineren van wijn en spijs ligt behoorlijk wat theoretische kennis ten grondslag. Deze nemen de cursisten thuis tot zich, de lessen zijn vooral bedoeld voor veel proeven, vergelijken en combineren. Iedere les is inclusief educatieve lunch.

### **Programma**

Dag 1: hoe zijn gerechten en wijnen opgebouwd, blind proeven en ruiken  
Dag 2: de methode van Peter Klosse met aansluitende kaas en wijn proeverij  
Dag 3: culinaire inspiratie in de praktijk brengen & foodpairing  
Dag 4: koffie, thee, bier en menu-opbouw  
Dag 5: examen: theorie en praktijk

### **Examen**

Het examen bestaat uit 3 onderdelen:

- Een mondelinge presentatie van een 4 gangen menu, inclusief uitgewerkte recepten.
- Het laten proeven van 1 gerecht met 1 bijpassende wijn of andere drank.
- Multiple choice vragen over wijn en spijs combineren.

Na het behalen van 3 voldoende ontvang je het CCB diploma "Gastronomie & Inspiratie"

### **Duur & aantal**

De cursus zal 5 zaterdagen beslaan van 10.00 tot 14.00, met als eerste datum 15 oktober 2011. De cursus zal gaan plaatsvinden in het voorjaar en in het najaar. Het minimum aantal deelnemers is 6, het maximum is 12.

**Lokatie**

De cursus "Gastronomie & Inspiratie" wordt verzorgd in het wijnlokaal van kookstudio Culinair Centrum Beverwijk: Wijkermeerweg 70, 1948 NX te Beverwijk.

**Investering**

€ 750 (vrijgesteld van btw)

**Data najaar 2011**

15 oktober

29 oktober

12 november

26 november

10 december

**Meer informatie**

[www.TeesT.nl](http://www.TeesT.nl)

**Robèrt Verweij**

Wijn en koken zijn de voornaamste passies van vinoloog Robèrt, bekend als TV-kok van Life & Cooking en 4me (RTL4). Naast z'n TV-werk zet hij zich in voor kennisverbreiding over mooie producten als wijn, kaas, brood, ijs en bier. Dit doet hij door wijncursussen en bijvoorbeeld z'n kaascursus met Betty Koster. Ook verzorgt hij een vleescursus, broodcursus en theecursus.

**Noot voor de redactie**

Rechtenvrije foto's zijn te vinden op [www.robortverweij.nl](http://www.robortverweij.nl) onder "downloads".

Meer informatie: [robort@teest.nl](mailto:robort@teest.nl) en 06 388 279 59 (niet voor publicatie).