

Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: zondag 1 november 2015 15:19
Aan: info@kookschoolcastricum.nl
Onderwerp: NIEUWSBRIEFVAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - Onze wachtlijsten - maandcursus Snij- en Basistechnieken Koken weer van start - Kookshops: Het Half Varken, Kerstvoorgerechten en Zelf Kroketten Maken - Zelfstandig Werkend Kok vanaf april - Koken op Koksniveau -

NIEUWSBRIEF

Beste Kookliefhebber,

Het is weer hoog tijd voor een nieuwsbrief van Kookschool Castricum! Tijd om weer even iets van ons laten horen!

Maar al heb je enige tijd geen nieuwsbrief ontvangen, er wordt hier bepaald niet stil gezeten, integendeel zelfs. Wekelijks worden bij ons de sterren van de hemel gekookt door alle cursisten van de cursussen Koken op Koksniveau en Zelfstandig Werkend Kok. Maar ook op de achtergrond zijn wij druk bezig geweest om voor jou weer een gevarieerd en smakelijk cursusaanbod samen te stellen, dus laten we maar direct van start gaan met deze dynamische nieuwsbrief boordevol nieuws.

Onze wachtlijsten zijn....

Al ruim een jaar geven wij jou de gelegenheid om je via onze website in te schrijven op onze wachtlijsten. Dat kan voor zowel de opleidingen Koken op Koksniveau en Zelfstandig Werkend Kok. Maar ook met een oproep in een eerdere nieuwsbrief vroegen wij je om aan te geven welke maandcursussen en kookshops voor jou belangrijk zijn.

Nou...dat hebben we geweten. Fantastisch om al die aanmeldingen te ontvangen! Maar...belofte maakt schuld en onze belofte is dat zodra je op een wachtlijst staat (uiteraard geheel vrijblijvend, je zit nergens aan vast) je als eerste geïnformeerd wordt dat de door jou beoogde cursus of kookshop gehouden gaat worden. En aan die belofte houden we ons, we schrijven je als eerste aan, wachten daarna op je mogelijke inschrijving en pas daarna maken we e.e.a. middels onze nieuwsbrief publiekelijk bekend. Zo werkt het.

Maar er is meer....de mensen die zich op de wachtlijst voor onze opleidingen inschrijven kunnen daarbij ook nog eens aangeven naar welke dag de voorkeur uitgaat en naar welk dagdeel. We houden daarmee dan zoveel mogelijk rekening met het samenstellen van de kookagenda. Al kunnen we nooit alle wensen vervullen. Mocht je dus de afgelopen maand nog niet benaderd zijn voor de cursus Koken op Koksniveau die in januari aanvangt, dan komt onze kookagenda niet overeen met jouw wensen.

Snij- en Basistechnieken Koken

De eerste wachtlijst die door ons vervuld werd is die van onze top-maandcursus [Snij- en Basistechnieken Koken](#). Deze wordt gehouden op: De vrijdagavonden van 19.00-22.00 uur op 8, 15, 22 en 29 januari. Maar: Er zijn nog maar enkele plaatsen beschikbaar!

Klik [<<<HIER>>>](#) om je in te schrijven.

We verwerken de inschrijvingen in volgorde van binnenkomst dus reageer snel als je mee wil doen. De eerstvolgende keer dat deze cursus daarna weer gehouden zal worden zal naar verwachting in april zijn (nog niet

helemaal zeker). Desgewenst kan je – middels een replay van deze e-mail – je aanmelden op de wachtlijst voor deze cursus.

Het Half Varken

Onze kookshop: Het Half Varken, kende een lange wachtlijst maar toch zijn er nog een tweetal plaatsen vrij! We houden deze kookshop op zaterdag 28 november as. van 11.00-14.00 uur.

Klik [<<<HIER>>>](#) voor alle informatie en klik [<<<HIER>>>](#) om je in te schrijven.

Zelf Kroketten Maken

Oh, deze kookshop is zooo smakelijk en zooo gezellig, dat zou je toch eigenlijk eens moeten meemaken. Maar bovenal is het enorm leerzaam! Want je leert op ambachtelijke wijze de heerlijkste varianten maken. En het leuke is....er zijn op vrijdagavond 27 november van 19.00-22.00 uur, nog wat plaatsen beschikbaar. Als je nou [<<<HIER>>>](#) op klikt lees je alle informatie en als je [<<<HIER>>>](#) klikt dan kun je jezelf direct inschrijven.

Onze Kerstspecial: Kerstvoorgerechten

Door ons drukke programma van de lopende cursussen hebben we dit jaar minder kerst-specials dan gebruikelijk. Feitelijk slechts één. Maar... wat voor één! Een heerlijke avond vol met tips en culinaire Kerstverwennerijen om jou te leren hoe je nou eigenlijk het beste een voorgerecht maakt en presenteert. Verwen je zelf met deze kookshop! Het is op vrijdagavond 11 december as. van 19.00-22.00 uur.

Klik [<<<HIER>>>](#) voor meer informatie en [<<<HIER>>>](#) om jezelf in te schrijven.

Snijden als een Kok

Deze kookshop geven we weer op zaterdag 16 en 30 januari as. van 11.00-13.30 uur maar zijn nu al helemaal volgeboekt! (wil je ook op een wachtlijst, stuur ons dan een replay en geef aan voor welke wachtlijst jij in aanmerking wil komen, het is geheel vrijblijvend maar je maakt wel veel meer kans om eerder deel te nemen).

Zelfstandig Werkend Kok...nog even geduld

De vervolgcursus Zelfstandig Werkend Kok is uitsluitend te volgen door onze gecertificeerde cursisten van de cursus Koken op Koksniveau. Voor die cursus staat al enige tijd een voor ons prettige wachtlijst genoteerd om in januari van start te gaan. Echter toen wij onlangs deze wachtlijst gingen analyseren op basis van voorkeuren (dus op welke dag en welk dagdeel) bleek dat 90% gekozen had voor de dinsdagavond en de donderdagavond. En ja...dat gaat niet want dan lopen er nog cursussen (tot/met maart). We hebben dus moeten besluiten om de cursus Zelfstandig Werkend Kok niet in januari maar in april te laten starten (en vanaf september, maar daarover in een latere nieuwsbrief). Dus beste koks...nog even geduld, jullie krijgen informatie in februari as. We starten dus iets later want jullie willen bijna allemaal op dinsdag en donderdag en dat is pas mogelijk vanaf april.

Koken op Koksniveau

De langste wachtlijst was die voor de cursus Koken op Koksniveau met aanvang in januari as. en inmiddels hebben we (bijna) iedereen benaderd en kunnen we nu al zeggen dat we in januari as. van start gaan met maar liefst 5 cursussen die (onder een klein voorbehoud na) al allemaal zijn volgeboekt. En terecht want dit is een heel leerzame cursus! We gaan van start op de maandagmiddag en de –avond, de woensdagmiddag en de –avond én op de donderdagmiddag.

Je kan hiervoor dus niet meer inschrijven (althans niet voor januari) en inmiddels is de wachtlijst voor april is ook al zo lang geworden dat we je adviseren om je op de wachtlijst voor september aan te melden (in september starten er weer 5 cursussen, dus maak je nu nog een goede kans). Klik [<<<HIER>>>](#) om je aan te melden.

Een tip van de sluier

Op onze website staan momenteel al de kookagenda's tot/met januari tot je beschikking. Maar wat gaan wij daarna doen?

Welnu, in februari zal er in ieder geval weer een maandcursus gehouden worden, op de vrijdagavonden (5, 12, 1 en 26) en wij denken erover om ditmaal vleesliefhebbers in de gelegenheid te stellen om de schitterende maandcursus Vleestechnieken- en Bereidingen te gaan volgen. Je kan je nu nog niet inschrijven hiervoor, maar als je wil zetten we je naam wel alvast op de wachtlijst.

In maart zullen er wat extra kookshops gaan plaatsvinden, welke dat gaan worden bepaal jij middels je voorkeur. Op dit moment hebben de kookshops: Kip Totaal en Pizza&Pasta de meeste wachtenden...dus? Wij wachten het af ☺ | Heel hartelijk dank voor het lezen van deze nieuwsbrief!

Met vriendelijke groet,

Ton Mulder



Kookschool Castricum

www.kookschoolcastricum.nl

www.facebook.com/KookschoolCastricum

info@kookschoolcastricum.nl

Schrijf je in op onze website voor een KookShop, KookCursus of KookDemo. Gezellig & Leerzaam!



De Loet 90 1902BL CASTRICUM 06-215 65 235

DISCLAIMER: Deze e-mail is uitsluitend bestemd voor de geadresseerde(n). De geadresseerde(n) c.q. ontvanger(s) kunt/kunnen aan dit bericht geen rechten ontleen. Mocht dit bericht niet voor u bestemd zijn, dan vragen wij u vriendelijk om ons hiervan in kennis te stellen en vervolgens het bericht te verwijderen. In geval van vertrouwelijke en/of persoonlijke informatie is openbaarmaking, verveelvoudiging, verspreiding dan wel gebruikmaking van het bericht niet toegestaan. Kookschool Castricum sluit iedere aansprakelijkheid uit die voortvloeit uit elektronische verzending.