Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: zondag 22 maart 2015 16:48
Aan: info@kookschoolcastricum.nl
Onderwerp: NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - Koken op Koksniveau, afscheid en begin - varkens en kroketten - Kookclub

NIEUWSBRIEF

Beste Kookliefhebber,

Voor Kookschool Castricum zijn het momenteel bijzondere tijden. Want ga maar na, we nemen deze maand afscheid van vier kookgroepen die afgelopen september begonnen aan hun 'kookavontuur' middels de cursus Koken op Koksniveau en de cursus Zelfstandig Werkend Kok. Maar ook zijn we al weer druk bezig met de voorbereiding van maar liefst 6 nieuwe cursussen die binnenkort gaan beginnen en die duren tot half december, zodat al deze deelnemers het Kerstdiner van 2015 op topniveau kunnen bereiden. Maar dat is niet alles want tussen deze twee evenementen in gaan we van start (morgen de aftrap) met de kookshops; Moderne stamppotjes, Zelf Kroketten Maken en Kip Totaal (alles is inmiddels volgeboekt) en de maandcursussen: Snij- en Basistechnieken Koken en Heerlijke Kooktechnieken (inderdaad....ook vol).
Los daarvan geven we op 29 en 30 april as. nog tweemaal de workshop Snijden als een Kok (tja...er is nog beperkt plaats).

We kijken natuurlijk enorm uit naar alle nieuwe cursussen en hebben daar dan ook veel zin in maar staan toch graag ook nog even stil bij al die deelnemers die afscheid hebben genomen (of dat de komende weken nog gaan doen, het is nog niet klaar), middels hun Proeve van Bekwaamheid. Wat hebben we van jullie genoten, fantastische mensen die geweldig hebben leren koken en wie wij heel dankbaar zijn voor hun positieve bijdrage.

REACTIES

Is koken ook jouw hobby en wil je die op een hoger niveau brengen en je twijfelt nog, kijk dan eens in ons gastenboek op www.kookschoolcastricum.nl . We 'pikken' er vast twee voor je uit.

Betreft de cursus koken op koksniveau:
Dit is een van de beste cursus die er op dit gebied bestaat. Ik wist van tevoren niet wat ik er kon verwachten maar, ik kan nu wel zeggen GEWELDIG!. De chef weet precies hoe hij les geeft en waarom. Daardoor ga ik vanaf september de vervolg cursus volgen om zo een brede kennis te kunnen verscharen die ik weer in praktijk kan brengen met mijn catering bedrijf.
Ton bedankt voor je wijze lessen.
Glenda

Hey chef,

Bedankt voor het aanwakkeren van mijn liefde voor koken, een cadeau die ik de rest van mijn leven mee neem. Na het eerste jaar was de keuze voor mij dan ook simpel om door te gaan voor de cursus "zelfstandig werkend kok" en hier heb ik geen moment spijt van gehad. Nu is het wachten op niveau 4, de chef-kok. Je kennis, relaxte maar duidelijk manier van aanleren en de gezelligheid heb ik zeer fijn gevonden.

Grazie per tutti
Michel

NU JIJ?

Twijfel je nu nog steeds? Besef dan de cursus Koken op Koksniveau geschikt is voor iedereen die koken fijn vind om te doen. Of je nu start met zonder of nauwelijks enige ervaring/kennis of dat je start als al reeds professioneel werkende in een restaurant, aan het einde van de cursus is iedereen op koksniveau! En het leuke van starten in mei is dat je aan het einde van dit jaar, net voor Kerst, kan koken als een Kok!

De cursussen die op de maandag- en de woensdagavond starten zijn al vol, maar er is nog plek op de woensdag- en donderdagmiddag en op de donderdagavond.

VARKENS EN KROKETTEN

De kookshop Het Half Varken was in februari in no time volgeboekt en de kookshop Zelf Kroketten Maken zelfs binnen enkele uren. Maar we krijgen ook vaak vragen over wanneer deze weer gehouden gaan worden. Dat laatste weten we nog niet (nou ja, Het Half Varken in ieder geval ergens in oktober en november). Maar wat we wel willen doen is een wachtlijst opstellen zodat we weten hoeveel van deze kookshops we kunnen gaan geven. Als je graag op de wachtlijst wil komen te staan (dan heb je het voordeel dat je t.z.t. als eerste kan inschrijven, je zit nergens aan vast), wil je dan deze e-mail replayen met als onderwerp wachtlijst Varken of wachtlijst Kroketten? Alvast dank daarvoor!

KOOKCLUB

Op 25 april as. vind de eerste Kookschool Castricum's Kookclubdag van dit jaar plaats. Op een Kookclubdag wordt er in relaxte sfeer een heerlijk driegangenmenu gekookt (wat dat is, is nog een verrassing) en is er na afloop een proeverij. Zo'n dag begint om 16.00 uur en eindigt zo rond 21.30 uur. Je leert lekker veel die dag en je hebt gewoon een heel leuke dag/avond die je samen met andere kookliefhebbers beleefd. De kosten zijn e. 50,- en is inclusief eten/drinken. We hebben nog enkele plaatsen vrij, iedereen is welkom, het is voor elk niveau (het is geen selecte kookclub, het is wel gewoon gezellig met elkaar koken en proeven en je leert er veel van). En bovendien een leuke manier om eens kennis met onze kookschool te maken. Inschrijven kun je <<<HIER>>> Aan alles wordt gedacht, je hoeft niets mee te nemen.

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 ontlenen. 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.