

## Kookschool Castricum

---

**Van:** Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>  
**Verzonden:** zondag 8 december 2013 12:52  
**Aan:** info@kookschoolcastricum.nl  
**Onderwerp:** NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - kookagenda januari en februari - Zelfstandig Werkend Kok - Kookshop: Het Half Varken - onze jaarlijkse cursistenservice met bestellijst  
**Bijlagen:** 2013 - KERSTBESTELLINGEN.pdf

### NIEUWSBRIEF

---

Beste Kookliefhebber,

Bent jij al in Kerstsfeer? Wij wel, want de komende weken staan er weer heerlijke kerstkookshops op ons programma. Klik [<<<HIER>>>](#) om te zien wat we allemaal nog in petto hebben. Maar Kookschool Castricum houdt zich ook alweer bezig met het nieuwe jaar en daarom staat vanaf vandaag de nieuwe kookagenda voor januari en februari al op onze website. Klik [<<<HIER>>>](#) om deze alvast in te zien.

### CURSISTENSERVICE

Aan alle bezoekers van Kookschool Castricum van het afgelopen jaar bieden wij een unieke cursistenservice aan! Want voor het ultieme huiswerk, namelijk het maken van het kerstmenu, kunnen wij je helpen aan topkwaliteit producten (vis, vlees en wild) tegen een aantrekkelijke prijs. Bijgaand tref je een prijslijst aan (als bijlage van deze e-mail, middels een pdf-bestand). Als je wil bestellen, klik dan op de volgende link: [<<< HIER >>>](#) of ga naar onze website [www.kookschoolcastricum.nl](http://www.kookschoolcastricum.nl)

**LET OP!: BESTELLEN IS MOGELIJK TOT/MET DINSDAG 17 DECEMBER - AFHALEN KAN UITSLUITEND OP MAANDAG 23 DECEMBER TUSSEN 19.00-21.00 UUR - WIJ HEBBEN GEEN PIN-AUTOMAAT! DUS KAN ALLEEN CONTANT!**

We maken het gezellig met kerstmuziek, een lekkere koffie, thee of een Gluhweintje, terwijl je wacht hoe Ton Mulder voor jou het vlees, de vis of het wild uitsnijdt. Kijk, dat is nou cursistenservice, want we zijn iedereen erkentelijk voor het in Kookschool Castricum geschonken vertrouwen en willen graag dat jouw Kerst een onvergetelijk culinair festijn wordt. We zouden het ook heel leuk vinden om foto's te ontvangen van het door jou gemaakte menu. De beste foto's (d.w.z. waarin wij kunnen zien dat je veel geleerd hebt) komen op de website te staan.

### CURSUS: ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Al maandenlang is de cursus: Zelfstandig Werkend Kok, die op vrijdag 10 januari as. van start gaat volgeboekt. Echter, zo soms kan het gebeuren dat een deelnemer onverwachts iets op zijn/haar pad tegenkomt waardoor voor hem/haar de cursus helaas niet meer door kan gaan. Je begrijpt het al, we hebben plotseling weer een plaats vrij voor deze cursus. Om deze cursus te kunnen volgen moet je één van de volgende vooropleidingen hebben genoten: Je moet in het bezit zijn van een koksdiploma (basis-kok niveau 2) of de cursus: Koken op Koksniveau bij Kookschool Castricum hebben gevolgd.

Voor informatie en om je in te schrijven, klik [<<<HIER>>>](#).

### KOOKSHOP HET HALF VARKEN

25 November jl. hield Kookschool Castricum voor de 2<sup>e</sup> keer dit jaar de Kookshop Het Half Varken. Deze uiterst boeiende kookshop werd heel goed bezocht (zeg maar gerust: het was propvol). Het blijkt echter dat er nog veel meer mensen in deze kookshop geïnteresseerd zijn. Daarom houden we op woensdagavond 5 februari as. nogmaals deze succesvolle kookshop. Voor meer informatie en/of om je in te schrijven klik [<<<HIER>>>](#).

### DE BESTE WENSEN

Langs deze weg willen we graag alle cursisten en/of deelnemers van onze kookdemonstraties, kookshops, workshops en cursussen bedanken voor een fantastisch jaar. Met name onze 'ambassadeurs' zijn we dank verschuldigd voor hun niet aflatende inzet om mensen attent te maken op het bestaan van onze nog jonge kookschool. Dankzij jullie allen is het eerste volledige kalenderjaar van Kookschool Castricum een succes geworden.

In 2014 gaan we verder op de ingeslagen weg. Maar dat doen we niet zonder eerst aan iedereen heel fijne kerstdagen toe te wensen en een gelukkig 2014!

Met vriendelijke groet,

Ton Mulder



Kookschool Castricum

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

[www.facebook.com/KookschoolCastricum](https://www.facebook.com/KookschoolCastricum)

[info@kookschoolcastricum.nl](mailto: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.

Indien je de ontvangst van onze nieuwsbrief niet op prijs stelt wil je dan zo vriendelijke zijn om deze te replayen onder vermelding van 'AFMELDEN'? Dank je wel.