

Van: info@kookschoolcastricum.nl
Verzonden: dinsdag 24 december 2019 12:00
Aan: 'Kookschool Castricum'
Onderwerp: NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - Jaaroverzicht - kerstkalkoen, hoe doe je dat?

NIEUWSBRIEF

Beste Kookliefhebber,

Voilà een nieuwsbrief van Kookschool Castricum!

En dat is alweer de tweede van dit jaar... en eerlijk gezegd, we schamen ons daar best wel voor want we sturen maar bar weinig nieuwsbrieven. Maar aan de andere kant zijn we er reuze trots op dat we gewoonweg geen tijd hebben om nieuwsbrieven samen te stellen want Kookschool Castricum is steevast volgeboekt en voortdurend bezig haar lange wachtlijsten te verkorten om zoveel mogelijk mensen culinair van dienst te zijn. Oftewel; geen nieuws / goed nieuws!

Maar alle gekheid op een stokje... natuurlijk zouden we je graag veel regelmatig op de hoogte willen houden van onze geweldige en drukke Kookschool. Maar inderdaad, dat lukt ons slechts sporadisch vanwege de geweldige belangstelling en daar komt voorlopig nog geen verandering in. Dus om het een beetje goed te maken tref je onderstaand een geweldig recept aan voor de Kerst-Kalkoen (al kan je die ook het gehele jaar door gebruiken voor het geweldige kippetje op de zondag).

Daarnaast zijn we iedereen dankbaar die Kookschool Castricum voor het 8^e jaar op rij tot toonaangevend hebben gemaakt. Dank cursisten voor al jullie inzet, passie, inspiratie, transpiratie, reizen, vragen, opmerkingen, enthousiasme en bereidheid om alle kookkennis te absorberen. Les geven aan zulke geweldige cursisten is een vreugd en dat gaan we in 2020 met onverminderde inzet weer doen.

Langs deze weg wensen wij iedereen geweldige Kerstdagen en een gezond en gelukkig 2020 toe!

Een beknopt jaaroverzicht

In 2019 gingen er 11 cursussen Koken op Koks niveau en de vervolgopleiding; Zelfstandig Koken op Chefsniveau van start.

108 mensen werden er opgeleid tot basis-kok of chef-kok, want ook de groepen die in september 2018 van start gingen werden in 2019 gecertificeerd. Maar Kookschool Castricum doet meer dan alleen koks en chefs opleiden, zo geven wij ook maandcursussen en eenmalige kookshops. Echter, die waren een beetje ondergesneeuwd geraakt door de enorme belangstelling voor de koksopleidingen. Maar gelukkig vonden we in 2019 ook de gelegenheid om de wachtenden hiervoor (want voor alle cursussen zijn er wachtlijsten) zoveel mogelijk van dienst te zijn.

De maandcursus Snij- en Basistechnieken Koken begon in september, gevolgd door de kookshops: Zelf Kroketten Maken, Pizza & Pasta, Kip Totaal, Het Half Varken, Feestelijke Saladeschotels en Kerstvoorgerechten. Daarmee werden de wachtlijsten met 90 personen verminderd (en wat was het leuk om te geven!).

In januari as. starten we weer met de maandcursus Snij- en Basistechnieken Koken (deze is al sinds Pasen 2019 volgeboekt) en op 14 april as. geven we nog 1 maal de Kookshop Het Half Varken om daarna tot het laatste kwartaal van dit jaar uitsluitend de koksopleidingen te geven. Zodra bekend is welke Kookshops we weer gaan geven, ontvang je opnieuw een nieuwsbrief (al schrijven we eerste de wachtenden aan).

