



Workshop Olijfolie

In het kort

Leerweg / Niveau
**Volwassenenonderwijs /
Workshop**

Duur
0-0,5 jaar

Locatie
**Nieuwegein
Newtonbaan 12**

Startdatum
Volgt

Kosten
€ 195

Lestijden
19.00 - 21.00 uur

Ontdek de smaakvolle wereld van olijfolie

Ben je werkzaam als kok? Volg je een koksopleiding of heb je die eerder gevolgd? Of ben je geïnteresseerd in olijfolie en wil je meer leren over de smaakvolle wereld van olijfolie? Meld je dan aan voor deze workshop. Tijdens 2 bijeenkomsten leer je van een internationaal gecertificeerd olijfoliesommelier over de verschillende smaakdimensies van extra vierge olijfolie en welke olijfolie het beste past bij de wijn en spijs.

Inhoud workshop Olijfolie

Een olijfoliesommelier kan de smaak van olijfolie beoordelen en ook adviezen geven over de beste combinatie van wijn en spijs en olijfolie. Tijdens deze workshop besteden we hier volop aandacht aan, zodat je hier daarna mee kunt experimenteren. Je traint je zintuigen en je leert verschillende olijfolies onderscheiden. Je leert over de kenmerken en het gebruik van extra vierge olijfolies en ook het herkennen van zogenaamde 'defecten'. Ook leer je olijfolie herkennen die geen extra vierge kwaliteit is en wat daar de oorzaken van zijn.

De workshop wordt gegeven door internationaal gecertificeerd olijfoliesommelier en auteur van de boeken 'Het mediterrane dieet' en 'Olijfolie!' Wilma Van Grinsven-Padberg.

Programma workshop Olijfolie

De theorie is een belangrijk onderdeel van de workshop, maar het kunnen beoordelen van de smaak is natuurlijk het allerbelangrijkste. Tijdens de workshop heb je alle gelegenheid om vragen te stellen en onderling persoonlijke ervaringen en uitdagingen te delen.

De workshop bestaat uit de volgende onderdelen:

Introductie

- Doel van de workshop
- Belang van olijfolie in de keuken

Basisprincipes van olijfolie

- Productieproces van olijfolie
- Oogst van olijven
- Persing en extractie
- Kwaliteitsclassificaties (extra vierge, vierge, etc.)
- Verschillende soorten olijven en hun invloed op de smaak
- Opslag en houdbaarheid van olijfolie

Proeven en Beoordelen

- Technieken voor het proeven van olijfolie
- Kenmerken van extra vierge olijfolie
- Herkennen van defecten van extra vierge olijfolie
- Praktische proefsessie met verschillende olijfoliesoorten

Toepassingen in de keuken

- De rol van olijfolie in een gerecht
- Selectie van olijfolie voor specifieke gerechten
- Olijfolie als basis voor dressings en sauzen
- Advies voor het maken van de beste keuzes in de keuken

Creatieve gerechten met olijfolie

- Foodpairing met olijfolie volgen de methode van Lahousse.
- Tips voor het integreren van olijfolie in diverse recepten
- Demonstratie van innovatieve gerechten

Gezondheidsvoordelen en voedingswaarde

- Nutriëntendichtheid van olijfolie
- Gezondheidseffecten van regelmatig gebruik van olijfolie
- Tips voor gezond koken met olijfolie

Studieduur en planning

De workshop Olijfolie bestaat uit 2 bijeenkomsten van 2 uur. De bijeenkomsten zijn van 19.00 tot 21.00 uur op:

- dinsdag 28 mei 2024
- dinsdag 18 juni 2024

De workshop start bij 11 deelnemers. De maximale groepsgrootte is 15 deelnemers.

Getuigsschrift

Na afloop van de workshop Olijfolie ontvang je een getuigsschrift.

Kosten workshop

De kosten voor deze workshop van 2 bijeenkomsten zijn € 195. Dit bedrag is vrijgesteld van btw.

Voor werkgevers

Wil je deze scholing aanbieden binnen jouw organisatie? Neem dan contact op met onze accountmanager d.verhagen@rocmn.nl, 06 30 48 17 48.

Start met aanmelden

Wil je meer informatie over deze workshop?

Mira Dekker

Hospitality

06 39 53 08 38

mbovoorprofessionalshtc@rocmn.nl