

NEWS FROM

Samen met het Gilde van Nederlandse Meesterkoks organiseert Honig Professional een inspirerende reeks Jamsessies. Deelnemers staan met topkoks aan de kachel en zijn in één middag helemaal up to date.

De herfstsessie vond plaats onder de bezielende leiding van meesterkok Aart van den Hoek van Kasteel van Rhoo. Veertig koks kregen de kans om een inspirerend herfstmenu te bereiden.



Honig Professional organiseert jamsessies voor professionele koks

Trends en ontwikkelingen volgen elkaar snel op. Bijblijven kost daardoor een hoop moeite. Dat is de reden waarom Honig Professional samen met het Gilde van Nederlandse Meesterkoks speciale Jamsessies heeft ontwikkeld. Enkele keren per jaar vinden deze sessies plaats. In één middag bereiden de deelnemers een creatief seizoensmenu. Koks uit Hotellerie, Grootkeuken en Groot Horeca

kunnen zich aanmelden om naast topkoks als Cees Helder en Pascal Jalhail aan de kachel te staan. Het doel is om ideeën op te doen en nieuwe technieken onder de knie te krijgen. De eerstvolgende jamsessies zijn op 4 en 5 maart en zijn bestemd voor professionele koks die in de Hotellerie werkzaam zijn. De leiding is die dagen in handen van chefkok Alain Alders van Landgoed Duin en Kruidberg. Op 11 maart

staat de Jamsessie in het teken van de Grootkeuken (met meesterkok Sjaak Jobse). De Jamsessies zijn een unieke bron van creativiteit en vakinhoudelijke kennis. Het Gilde van Meesterkoks heeft de Jamsessies gecertificeerd als vaktraining. Kijk voor het volledige programma en voor de inschrijving op www.honigprofessional.nl. Deelname is gratis.