

# DOCENTENTRAINING

## CULINAIRE SAISONNIER - GANZENLEVER

donderdag 12 april 2012 van 10.00 uur – 16.00 uur

### UITGEVERSGROEP EN DOCENTENTRAININGEN

De educatieve UITGEVERSGROEP (De Toerist / De Dienst) ontwikkelt:

- volgens het principe 'vóór en dóór docenten';
- betaalbare, gestructureerde, praktijk- en examengerichte studiematerialen / docententrainingen;
- voor MBO-HBO.

### INLEIDING

Aangezien de eerste docentent training 'Smaak' in de Echoput zo succesvol is verlopen, staat nu alweer de volgende training op het programma. Ditmaal reizen we af naar België waar we te gast zijn bij **Culinaire Saisonnier**. Het plaatsje Schilde is de plek waar de prachtige vakbladen als *Culinaire Saisonnier*, *Pâtisserie & Desserts* en de *Koks Koerier* hun oorsprong vinden.

Het thema voor deze dag is '**Ganzenlever**'. De zwarte lijst voor restaurants, de tv-spotjes met eenden en ganzen die mishandeld worden, grote chefs die ganzenlever uit angst voor terreur van hun kaart schrappen...Nee, het imago van ganzenlever is er in de afgelopen jaren niet beter op geworden. De hoogste tijd om met *Nivo Fitness*, een expert op het gebied van ganzenlever, te ontdekken wat de waarheden zijn omtrent dit interessante onderwerp.

Naast de bereidingen en proeverijen van ganzenlever, is er nog een reden om u aan te melden! In 2011 zijn wij een samenwerkingsverband aangegaan met de Culinaire Saisonnier. Dit houdt in dat wij gebruik mogen maken van de reportages met waardevolle product informatie. Hierdoor zijn wij in staat om een studiewerkboek samen te stellen waarin luxe producten uitgediept worden. Aan het einde van deze dag zult u een voorproefje mee naar huis krijgen van dit exclusieve studiewerkboek. Kortom een zeer inspirerende dag die u niet mag missen. We hopen u dan ook allen op deze tweede docentent training te mogen begroeten!

### GEGEVENS DOCENTENTRAINING

Datum: Donderdag 12 april 2012  
Tijd: 10.00 uur tot ± 16.00 uur  
Locatie: Culinaire Saisonnier  
Picardielaan 22, B-2970 Schilde (België)  
Kosten: € 95,- p.p.

### DOELSTELLING

- Breder inzicht krijgen in het onderwerp 'Ganzenlever' d.m.v. lezing, bereidingen en proeverij
- Voorproefje exclusieve studiewerkboek Culinaire Saisonnier
- Uitwisselen van didactische mogelijkheden tussen docenten-uitgever en docenten-docenten

### PROGRAMMA

10.00 uur	Ontvangst en kennismaken
10.30 uur	Opening
10.45 uur	Rondleiding uitgeverij
11.00 uur	Lezing ganzenlever door Nivo Fitness
12.30 uur	Lunch
13.45 uur	Bereidingen ganzenlever door Joost van Roosmalen??
14.15 uur	Proeverij
15.00 uur	Nieuwste ontwikkelingen studiewerkboek Culinaire Saisonnier
16.00 uur	Afsluiten met een drankje in het café 'Chez Norbert' (zelfde locatie)