



Nieuw! Workshop Bereidingstechnieken Vis

Doelgroep:	Verkoopmedewerkers
Sector:	Visdetailhandel
Duur van de training:	2 dagdelen van 5 uur
Vooropleiding:	Niet vereist
Certificaat:	Certificaat van deelname

Bereidingstechnieken vis







Als je zelf vis kan bereiden, kan je gemakkelijk goede adviezen geven aan de klant. Dit is het uitgangspunt voor de workshop Bereidingstechnieken. De deelnemer leert in 2 dagdelen de basis bereidingstechnieken van vis. Naast het bereiden en het proeven wordt natuurlijk ook stil gestaan hoe deze informatie over te brengen aan de klant. Dit kan door middel van een demonstratie of door het geven van een advies. Het zelfvertrouwen van de deelnemer groeit door het volgen van deze workshop.

Het advies aan de klant wordt beter en uitgebreider, met als gevolg een tevreden klant en een hogere verkoop.


In de workshops wordt zoveel mogelijk gewerkt met Nederlandse vissoorten. En er wordt stil gestaan bij het organiseren van een kookworkshop met klanten.

Programma

Dagdeel 1

-  Bereidingstechnieken; pochieren, stomen en wokken
-  Bereiden, proeven, beoordelen
-  Koppeling aan advies van de klant
-  Demonstratie geven
-  Wat is smaak?
-  Kruiden, specerijen en marinades

Dagdeel 2

-  Bereidingstechnieken; bakken in de pan, grillen in de pan, bereiden in de oven
-  Bereiden, proeven, beoordelen
-  Koppeling aan advies van de klant
-  Demonstratie geven
-  Olie en andere vetstoffen
-  Koppeling naar workshop voor consumenten

Locaties en data workshop

SVO Rijswijk op 14 maart en 4 april en SVO Best op 21 maart en 18 april van 16.00 tot 22.00 uur.

Voor de workshop geldt een minimum van 12 en een maximum van 15 deelnemers.

Kosten van de workshop

De kosten voor de workshop Bereidingstechnieken vis bedragen € 315,- excl. 19% btw per deelnemer. Bent u werkzaam in de visdetailhandel en valt u onder de CAO voor de visdetailhandel, dan kunt u gebruik maken van de subsidieregeling die 50% korting geeft op het cursusgeld. Alle informatie over deze regeling kunt u vinden op www.pvis.nl onder CAO.

Meer informatie?

Voor meer informatie over de workshop:

SVO/STIVAVI

Postbus 516
3990 GH HOUTEN
Tel. 030 - 275 81 01
Fax 030 - 275 81 60
stivavi@svo.nl
www.visopleiding.nl
www.svo.nl

