



## Cursus cocktails maken

### In het kort

**Duur**  
0-0,5 jaar

**Locatie**  
Nieuwegein  
Newtonbaan 12

**Startdatum**  
Volgt

**Kosten**  
€ 745,- pp

**Lestijden**  
10.00 - 16.00 uur

## Meer dan een simpele cocktail workshop

Wil jij leren hoe je zelf de lekkerste drankjes mixt? Je hobby verrijken of van cocktails mixen écht je beroep maken? Dan is een eenmalige cocktail workshop onvoldoende, en is deze Cocktail cursus van 3 dagen echt iets voor jou.

**“Veel leerzamer en leuker dan een cocktail workshop van 2 uur.”**

## Cocktail professional

Wordt jouw favoriet een Tequila Sunrise, een Sex on the Beach, een exotische Caipirinha of een klassieke Mojito? Leer de lekkerste cocktails maken.

Als cocktail professional ga je creatief aan de slag. In 3 bijeenkomsten van 6 uur leer je hoe je verschillende barinstrumenten gebruikt, zoals een shaker, strainer en jigger. Ook doe je kennis op over de verschillende dranken, de ingrediënten, de juiste bereidingswijze van cocktails en verantwoord drankgebruik en hygiëne.

Iedereen zal versteld staan van jouw cocktailtalenten als je deze cocktail cursus hebt gevolgd. Je kent de beste cocktailrecepten en de juiste techniek en methodes om de mooiste cocktails te maken.

## De cursus in het kort

- Les van een professioneel en enthousiaste bartender.
- Unieke leertechnieken in verschillende workshops.
- Topkwaliteit.
- Praktijkdag in één van de professionele cocktailbars van The Streetfood Club of RUM club.
- Een onvergetelijke ervaring.
- Passend voor mensen met verschillende niveaus van ervaring.
- Je leert 30 verschillende cocktails maken.
- 2 lesbijeenkomsten van 6 uur op locatie van het Horeca & Toerisme College in Nieuwegein en een praktijkdag bij The Streetfood Club of RUM club in Utrecht.

Deze cocktail cursus hebben we met The Streetfood Club en RUM club samengesteld én we voeren de cursus ook samen

uit.

## Lesmateriaal

Tijdens de lessen stellen we alle cocktail gear in bruikleen zoals o.a. shaker set, muddler, strainer, jigger, barspoon, poor spout. Je ontvangt een exclusief cocktailhandboek met recepten, technieken, geschiedenis en meer.

## Toelatingseisen

Er zijn geen vooropleidingseisen. Je hebt wel een redelijke beheersing van de Nederlandse én Engelse taal nodig en je bent minimaal 18 jaar of ouder.

## Lestijden

Lessen zijn op dinsdagen van 10.00 tot 16.00 uur.

## Getuigschrift

Je ontvangt bij succesvolle deelname een persoonlijk getuigschrift "Cocktail shaker" van ROC Midden Nederland.

## Vervolg mogelijkheden

Wil je je verder ontwikkelen in het vakgebied van hospitality? Kijk hier even verder.

## Voor werkgevers

Wil je deze scholing voor jouw organisatie? Neem dan contact op met onze accountmanager [d.verhagen@rocmn.nl](mailto:d.verhagen@rocmn.nl), 06 30 48 17 48.

---

## Wil je informatie over deze cursus?

Mira Dekker

**Hospitality**

06 39 53 08 38

[mbovoorprofessionalshtc@rocmn.nl](mailto:mbovoorprofessionalshtc@rocmn.nl)

