

LEERLIJN VOOR CHEFS

Duurzaamheid



Training Van kop tot staart

Laat je inspireren met originele bereidingen van incurante delen.



Training Van waste naar wonder

Voedsel weggooien is zonde van het product en van jouw portemonnee! In deze training leer jij hoe jij voedsel op meerdere manieren kunt redden van de prullenbak.



Training Groenten in de hoofdrol / Vega(n)

Ontdek hoe je gasten kunt verrassen met meer groente en minder of geen dierlijke producten.



Training Plantbased

Ontdek hoe je gasten kunt verrassen door (meer) gebruik te maken van plantbased recepten en/of producten.



Training Fermenteren

In deze training neemt Michael van der Kroft (Restaurant Tres) je mee in de wereld van fermentatie. Ben jij klaar voor deze duurzame smaakmaker?



Training Oerhollands

Hoe is de Nederlandse eetcultuur ontstaan? Wat zien we er nu nog van terug? Hoe kun je ingrediënten van Nederlandse bodem gebruiken in je menu?

Vers



Training Patisserie

Ga anders kijken naar patisserie, leer nieuwe bereidingstechnieken en ontdek makkelijk te maken desserts.



Training Wild

Hoe verras jij je gasten dit najaar met wild?



Training Verras met vis

Inspiratie en nieuwe ideeën op het gebied van vis.



Training Gevogelte

Hoe verras jij je gasten dit voorjaar met gevogelte?



Training Verras met vlees

Inspiratie en nieuwe ideeën op het gebied van vlees.



Meat the Butcher Kaldenberg

Tijdens deze training krijg je een rondleiding door de slagerij van Kaldenberg én een inspiratiesessie over vlees.

BBQ



Training Healthy BBQ

Leer alles over gezond barbecueën van Jord Althuisen!



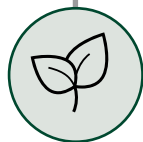
Training Outdoor Cooking

In deze training Outdoor Cooking leer je alles over buiten je gerechten bereiden van dé BBQ-chef van Nederland: Jord Althuisen.

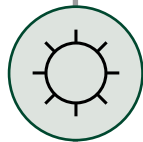
Schrijf je in voor deze trainingen op zin.sligro.nl/leerlijnvvoorchefs

LEERLIJN VOOR CHEFS

Seizoen



Inspiratie voor je menukaart
LENTE



Inspiratie voor je menukaart
ZOMER



Inspiratie voor je menukaart
HERFST & WINTER



Inspiratie voor je menukaart
KERST

Joël ontmoet

Ben jij klaar voor een unieke kans? Bij ZiN Inspiratielab start de serie Joël Ontmoet, waarin culinair journalist Joël Broekaert in gesprek gaat met topchefs uit binnen- en buitenland. Dit is jouw kans om deze chefs te ontmoeten, meer te horen over hun kijk op het vak én om samen te koken en te proeven. Laat je inspireren en verrijk je culinaire skills. Deze ontmoetingen zijn niet alleen leerzaam—ze geven je ook nieuwe energie en inspiratie voor in de keuken. Dit wil je niet missen! Schrijf je in en ontmoet de grootste namen uit het vak. Kijk voor meer informatie op zin.sligro.nl/joelontmoet.



“Ik heb inmiddels verschillende trainingen voor chefs bij ZiN Inspiratielab gevolgd. Het aanbod trainingen voor chefs is indrukwekkend. Ik heb al veel interessante chefs ontmoet, verrassende nieuwe technieken geleerd en veel frisse ideeën opgedaan die ik direct in mijn eigen keuken kan toepassen.”

Techniek & Ambacht

Training De kracht van smaak

In deze training - onder leiding van Joël Broekaert - gaan we dieper in op de kunst van het proeven en de wetenschap achter smaak.



Training Art of plating

Tips & tricks voor een onderscheidende en opvallende opmaak van je gerechten.



Heb je alle trainingen uit deze leerlijn gevolgd? Laat het ons weten via zininspiratielab@sligro.nl en ontvang de ZIN PIN VOOR CHEFS.

