

## INSPIRATIEESSIE CookingLive Rational

Oosterwolde  
dinsdag 4 februari  
dinsdag 4 maart  
dinsdag 1 april  
maandag 19 mei  
dinsdag 3 juni

We hebben steeds minder 'handjes' in de keuken. De apparaten van Rational bieden uitkomst bij de mise-en-place en ook tijdens de uitgifte. In deze inspiratieessie in ons vernieuwde ActiFoodlab geven de technische adviseurs van onze partner Rational een kookdemonstratie. Ze laten zien hoe (en waarvoor) je efficiënt gebruik maakt van hun apparatuur. Uiteraard is er volop ruimte om vragen te stellen en om te proeven.  
*Reacties van deelnemers: 'Dat was écht leerzaam'; 'Nooit geweten dat je zoveel met deze apparaten kunt'*

De toegang is gratis,  
aanmelden een must!



## TRAINING Gastologie Optimaliseer jouw gastvrijheid

Oosterwolde  
Trainer, Jeannine Sok  
maandag 17 maart  
duur 13.00 tot 16.00 uur

Hoe gastvrij is jouw horecabedrijf? Gastvrijheidsdeskundige Jeannine Sok laat je in deze workshop spelenderwijs ontdekken hoe jouw werknemers omgaan met bepaalde gastvrijheidskwesties uit de horecapraktijk. Word bewust van jouw gedrag en het belang van gastvrijheid. Maak daarnaast kennis met de door Jeannine ontwikkelde gastentypologie. Hiermee krijg je inzicht in de psychologie van je gast, leer je de behoeften van gasten te 'lezen' en erop in te spelen. Zo optimaliseer je jouw gastvrijheid!

Meld je aan!



## TRAINING Personeelsmanagement Vinden, binden & boeien van medewerkers in de horeca

Oosterwolde  
Trainer, Petra Venekamp (ConcreetAdvies)  
dinsdag 18 maart  
aanvang 9.45 uur  
duur 10.00 tot 14.00 uur (inclusief lunch)

Ontdek hoe je met slimme strategieën de juiste medewerkers vindt, aan jouw team bindt, en ze blijft boeien in een krappe en veranderende arbeidsmarkt. In deze workshop van horeca-adviseur Petra Venekamp krijg je praktische handvatten en frisse inzichten om jouw medewerkersbeleid te boosten.

Na afloop weet je aan welke knoppen je moet draaien. Bovendien krijg je tips hoe je een aantrekkelijke werkplek creëert, zodat medewerkers graag bij jouw bedrijf blijven werken.

Schrijf je nu in!



## VOORJAARSEVENEMENT Wegens succes herhaald! Black Box Challenge 2025

Oosterwolde  
dinsdag 8 april  
duur 13.00 tot 17.00 uur (voorrondes  
starten om 10.00 uur)

Het voorjaar luiden we feestelijk in met de tweede editie van de Black Box Challenge. Net als vorig jaar gaan 12 deelnemers in de ochtend een gerecht maken met voorjaarsingrediënten uit een black box. 's Middags strijden de zes beste chefs tegen elkaar en daar kun jij getuige van zijn. Het wordt vast een spetterende strijd met als hoofdprijs... eeuwige roem in de hall of fame van VHC ActiFood. Wie wil dat nu niet? Wat er verder nog op het menu staat? Dat blijft nog even een verrassing! Net als de inhoud van de black box.  
**Kom kijken, proeven en beleven.**

De toegang is gratis,  
wel even aanmelden!



# WORKSHOPS & TRAININGEN VOORJAAR | ZOMER 2025



## Workshops op maat Maak gebruik van ons ActiFoodlab

Zoek je een invulling voor een praktische training, masterclass of workshop voor jouw horecateam? Maak dan gebruik van het aanbod van ons vernieuwde ActiFoodlab. Als horeca-ondernemer kun je uit een breed scala aan workshops, masterclasses en trainingen kiezen. Zoals een workshop cocktails and more, leren vis fileren, fermenteren of een masterclass wijn of terrastraining. Vertel ons wat jouw interesses en behoeften zijn, dan sluiten we de training hierop aan.

Is jouw interesse gewekt?  
Neem contact op met jouw  
accountmanager of mail naar  
workshops@actifood.nl.

## TRAINING in samenwerking met CoolBreak Haal meer uit softijs!

Oosterwolde  
dinsdag 20 mei  
duur van 13.00 tot 15.00 uur

Hoe tap je een perfect softijsje? Dat is een van de vragen waarop je antwoord krijgt tijdens deze training. Onze partner Coolbreak zorgt verder voor tips en inspiratie voor het opmaken van softijs. Denk daarbij aan portionering, het juiste en efficiënte gebruik van jouw softijsmachine en het behalen van extra omzet door het aanbieden van andere softijscreaties.

Wil je hierbij zijn?  
Meld je dan NU aan!



## VERWACHT IN HET NAJAAR VAN 2025

- **Al. Iedereen wil er wat mee maar...** hoe zet ik Al in voor mijn horecabedrijf?
- Wat zijn de beste **wijn- & spijscombinaties voor het najaar?** Onze wijnspecialist Marco en docent bij Horeca Vakcollege NOORD Emiel geven suggesties en er mag geproefd worden!
- **Najaarsevenement**, boordevol fonkelnieuwe inspiratie voor het winterseizoen en de feestdagen.



## Heerlijke gerechten in een handomdraai Inspiratiesessie Chefs Gemak

### Oosterwolde

maandag 3 maart | maandag 12 mei  
aanvang 12.00 uur

### Terschelling

Wil je een extra dosis inspiratie?  
Meld je dan aan voor 31 maart op  
Terschelling, want dan is onze partner  
LA Streetfood van de partij.

aanvang 9.45 uur  
duur 10.00 tot 15.00 uur (inclusief lunch)

### Gemak dient de kok!

Wil jij weten hoe je op een snelle en efficiënte manier smaakvolle en veelzijdige gerechten maakt? Vanuit ons concept 'Chefs Gemak' staan onze culinaire adviseurs graag voor je klaar om te helpen.

Met de door ons ontwikkelde recepten, creëer je in een handomdraai heerlijke gerechten. Dat levert je gegarandeerd een hogere productiviteit, tijds winst en minder stress in de keuken op!

Kom naar de inspiratiesessie van Chefs Gemak. Ontdek hoe je jouw gasten op een snelle en simpele manier gerechten van topkwaliteit voorschotelt.



## SPECIAL Leer airbrushen voor bonbons Ontwikkel jouw stijl door Patisserie Academy on tour

### Oosterwolde

woensdag 21 mei  
aanvang 9.45 uur  
duur 10.00 tot 17.00 uur (inclusief lunch)

Airbrushen is hot. Met deze techniek voorzie je huisgemaakte bonbons van een spetterende kleurcombinatie. Zo geef je ze een persoonlijke Touch en maakt ze onderscheidend.

Tijdens deze special:

- Werk je met bonbonvormen die een laagje gekleurde cacaoboter krijgen.
- Ga je aan de slag met behulp van tandenborstels, kwastjes en een professionele airbrush.
- Leer je maar liefst 15 verschillende airbrushtechnieken!
- Ontdek je welke techniek bij jou past.
- Bouw je - na het kleuren- jouw bonbon verder op. Bijvoorbeeld door een eigengemaakte ganache toe te voegen.
- Ontwikkel zo een eigen stijl voor huisgemaakte bonbons.

**Voor wie?** Voor iedereen die al in de chocolaterie werkt of met bonbonverkoop wil starten. Er is geen specifieke vooropleiding nodig, maar kennis van hygiënisch werken (HACCP) is wel belangrijk.

Investering € 290 pp excl. btw.



## TRAINING Special Macarons de Paris door Patisserie Academy on tour

### Oosterwolde

woensdag 2 april  
duur 9.00 tot 17.00 uur  
(inclusief lunch)

Mmm... Macarons de Paris!  
Je kent ze wel: die kleurrijke koekjes met een smeuïge vulling op basis van fruit of chocolade. En nee, die heb je niet zomaar gemaakt. Leer de fijne kneepjes van het maken van deze Franse lekkernij.

Voorkennis en cursusmateriaal? Daar hoeft je niet over in te zitten, dat regelen wij.

### In deze special maken we:

- klassieke koekjes op basis van ei, amandelpoeder en poedersuiker
- ganaches
- fruitgeleien
- ijsvullingen

Investering € 273 pp excl. btw.

## SVH Training HACCP

### Oosterwolde

dinsdag 25 februari  
woensdag 14 mei  
aanvang 8.45 uur  
duur 9.00 tot 13.00 uur (inclusief lunch)

Voedselveilig werken volgens de Hygiënecode is een must voor elke horecaondernemer. Met onze HACCP-training leer je hoe je volgens een voedselveiligheidsplan aan het werk gaat en zo alle risico's tot een minimum kunt beperken.

Na afloop ontvang je een certificaat.  
Investering € 99 pp excl. btw.

### Wist je dat...

we deze training ook op aanvraag (en op maat) voor jouw team kunnen verzorgen? Neem contact op met Edwin van Lambalgen (opleidingscoördinator) als je meer wilt weten.

06 - 21263369 |  
vanlambalgen@actifood.nl



# VOLG TRAININGEN BIJ HORECA VAKCOLLEGE NOORD

## Training Leermeester

### Oosterwolde

woensdag 26 februari  
woensdag 12 maart  
dinsdag 25 maart examen

### Terschelling

dinsdag 1 april  
dinsdag 8 april  
dinsdag 22 april examen

cursus van 3 dagen  
Aanvang 8.45 uur  
duur 9.00 tot 16.00 uur  
(inclusief lunch)

Wil jij nieuwe horecamedewerkers zelf in je bedrijf opleiden en voorbereiden op een loopbaan in de horeca? Volg dan de training leermeester. Je leert hoe je jouw kennis overbrengt en hoe je de jongere generaties begeleidt. Na afloop van deze driedaagse cursus ontvang je een officieel erkend diploma en ben je SVH-leermeester.

Investering € 947 pp excl. btw.

Oosterwolde



Terschelling



## Training Sociale Hygiëne

### Oosterwolde

dinsdag 11 maart  
dinsdag 13 mei

### Terschelling

maandag 7 april

cursus van 1 dag  
aanvang 8.45 uur duur 9.00 tot 15.30 uur  
(inclusief lunch)  
aansluitend examen 16.00 tot 16.45 uur

Ben jij werkzaam in de horeca als ondernemer, leidinggevende of medewerker? Dan is het volgen van onze eendaagse cursus Sociale Hygiëne een echte aanrader!

Met dit diploma voldoe je aan de wettelijke verplichting uit de Drank- en Horecawet dat er tijdens de openingsuren iemand aanwezig moet zijn die in het bezit is van het SVH-diploma Sociale hygiëne als je alcohol schenkt in je (horeca) bedrijf (of bij je stichting, instelling, sportvereniging of bij een evenement).

Investering € 374 pp excl. btw.

Oosterwolde



Terschelling



## Opleiding tot SVH Kok

### Oosterwolde

opleiding start 7 oktober 2025

Speciaal voor horecamedewerkers met (enige) ervaring in de keuken hebben we een eigen opleidingsprogramma ontwikkeld. Bij dit studieprogramma draait het om praktische kennisdeling.

In 24 lessen stomen we onze studenten klaar voor het examen van gediplomeerd SVH-kok. Zo vergroten we de vakbekwaamheid in de horeca.

Investering € 3947 pp excl. btw.

Oosterwolde



## Opleiding tot SVH Zelfstandig Werkend Kok

### Oosterwolde

opleiding start 6 oktober 2025

### Terschelling

opleiding start 3 november 2025

Via deze opleiding bereiden we chefs in 24 lesdagen voor op het examen SVH Zelfstandig Werkend Kok.

Naast de uitvoerende werkzaamheden als kok, leer je hoe je:

- menu's bedenkt, samenstelt en een bijbehorende kostprijsberekening maakt
- nieuwe medewerkers of leerlingen aanstuurt, zodat ze hun werkzaamheden juist uitvoeren
- werkzaamheden plant en wanneer je deze uitvoert
- de rol van hulpkrachten begeleidt en bewaakt.

Investering € 4347 pp excl. btw.

### Goed om te weten!

Op Terschelling bieden we deze opleiding in 12 weken aan (in plaats van 24 weken). Leerlingen krijgen twee dagen in de week les (in plaats van 1 dag).

Oosterwolde



Terschelling



## Opleiding Basis Chocolatier door Patisserie Academy on tour

woensdag 5, 12, 19 en 26 maart  
examen dinsdag 15 april  
duur 9.00 tot 17.00 uur

Heb jij een vurige passie voor chocolade? Dan is onze cursus Basis Chocolatier echt iets voor jou! Je hebt daarvoor geen vooropleiding nodig.  
In 4 lesdagen verdeeld over 4 weken leer je alles over chocolade.

Daarna doe je examen.

Dit komt aan bod:

- het proces 'bean to bar'
- tempereren
- bonbon-bereiding
- het maken van chocoladetaart

Deze opleiding wordt verzorgd door Patisserie Academie on tour, gevestigd in het Experience Center in Oosterwolde.

### Wist je dat....

We samenwerken met de vakdocenten van de Patisserie Academie? Eén daarvan is SVH Meesterpatisser Hidde de Brabander (ook bekend van tv!)

- Vierdaagse cursus € 1150 pp excl. btw.
- Examen € 290 pp excl. btw.



## OPEN DAGEN Horeca Vakcollege NOORD

Ben je benieuwd hoe het is om bij het Horeca Vakcollege NOORD een opleiding te volgen? Of wil je gewoon even rondkijken en heb je vragen aan onze docenten en studenten? **Kom dan naar de open dag!**

**Oosterwolde**  
dinsdag 8 april  
maandag 19 mei

duur 10.00 tot 15.00 uur

