

VABA St-Aubertuscentrum presenteert

Topdemonstratie met Mathieu Dierinck “Unieke banketdemo met rationeel gebak en nieuwe technieken”

Dinsdag 6 maart 2018

“Toppatissier”

Mathieu is een ambitieuze jonge chef die al heel wat heeft geïnvesteerd in zijn carrière door naast zijn opleidingen in Ter Groene Poorte aan de slag te gaan in sterrenrestaurants zoals The Waterside Inn (**), waar hij zijn basiskennis kon uitbreiden en in de wereld van restaurantdesserts en strakke organisatie terecht kwam.

Hierop volgde een jaar bij Oberweis (Relais et Desserts) waarna hij toch terug keerde naar de UK om bij Gordon Ramsay (***) aan de slag te gaan als chef patissier en daarna terug in België bij De Karmeliet (***) te werken.

Dit alles toch terug te komen op zijn eerste liefde -en de patisserie en chocolaterie voor winkeling Mathieu nog 3 jaar aan de slag bij Oberweis in Luxemburg om alle R&D op zich te nemen wat zijn technische kennis over ingrediënten en productieprocessen zeker geen windeieren heeft gelegd. Momenteel is Mathieu nu reeds 3 jaar aan de slag bij Barry Callebaut, waarvan de eerste 2 jaar gespecialiseerd in Callebaut en waar hij nu volop bezig is om met samen met de Ambassadors de BeNeLux kennis te laten maken met Cacao Barry, dit door persoonlijke en doorgedreven trainingen te geven bij de bakker/patissier /chocolatier.



Unieke demo

Locatie:

Bakkerijschool Ter Groene Poorte,
Spoorwegstraat 14, 8200 Brugge
Auditorium (ingang Drieberoepengebouw)

Prijs:

€ 65,00
€ 90,00 (middagmaal inclusief)

Programma

- 09.30 u. ontvangst + demonstratie deel 1
- 12.30 u. pauze/middagmaal
- 13.30 u. ontvangst + demonstratie deel 2
- 16.30 u. einde

Inbegrepen

- Syllabus receptenbundel

Inlichtingen:

Hans D'heer
G: 0499 33 93 33
E: hans.dheer@tergroenepoorte.be

Inschrijving:

via overschrijving op
BE13 7380 3304 9639
Met vermelding “Demo VABA 6 maart 2018”

