



Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

Beste lid en/of sponsor van de TWENTSE AAK,
Hierbij de 50e nieuwsbrief van de Twentse-AAK. Hiermee willen wij je op de hoogte houden van de ontwikkelingen van onze vereniging. Heb je zelf nieuws, zaken die voor anderen interessant kunnen zijn, laat het dan aan ons weten en we zullen het opnemen in de volgende nieuwsbrief.

Dit is de laatste nieuwsbrief van dit jaar. We wensen je veel leesplezier.

**Voor de komende maand wensen wij je
goede, succesvolle maar ook een gezellige decembermaand
en alle goeds voor 2017.**

Patisserie met Cees Holtkamp uit Amsterdam en Linda Baas van Lillyfood

Maandag 21 november hebben we bakker Cees Holtkamp uit Amsterdam uitgenodigd om ons mee te nemen in de wereld van de patisserie. Wederom een grote opkomst, ruim 50 leden en sponsors waren hierbij aanwezig!

Cees Holtkamp uit Amsterdam, www.patisserieholtkamp.nl, heeft samen met Linda Baas, www.lillyfood.nl, een zeer boeiende demo en proeverij met betrekking tot de **patisserie** en **chocolade** gegeven. Als gast was Lisan van Kalkwijck aanwezig. Zij heeft haar distillaten laten proeven in combinatie met de patisserie.

Wij waren te gast bij Joris ten Wolde van Qua Koken in Oldenzaal. Na afloop heeft hij een paar mooie gerechtjes geserveerd die begeleid werden door de wijnen van het Twentsch Wijnhuis. Dank aan allen die hier aan mee hebben gewerkt. Het was SUPER! Klik [hier](#) voor meer foto's.



Thema PADDENSTOELEN

Dinsdag 27 september was de aftrap van het nieuwe seizoen van de Twentse-AAK.

De herfst is ingetreden en de paddenstoelen waren op zijn mooist. Een zeer grote opkomst; ruim 50 leden en sponsors hadden zich aangemeld. Geweldig!

Edwin Florès van Casa Foresta uit Elst (www.casaforesta.nl) nam hij ons mee "in de wereld van de eetbare paddenstoel". We hebben de paddenstoelen gezocht in het Twickelse bos. Edwin is zeer deskundig in het zoeken, wildplukken en werken met wilde paddenstoelen.

Na de wandeling waren we te gast bij **Restaurant Carelshaven** in Delden waar ons lid Marco Koster een paar mooie gerechtjes serveerde.

Dank aan iedereen die hieraan heeft meegewerkt!

Klik [hier](#) voor meer foto's.



CULINAIRE GIDSEN

In de maanden november en december zijn verschillende restaurantgidsen verschenen waaronder de **Gault Millau**, de **Lekker**, de **Special Bite** en de **Michelingids**.

Via de link <http://www.dinnersite.nl>, onder de toplistjes, kun je alles over de verschillende vermeldingen in de gidsen nog eens terug lezen.

Diverse leden van onze Alliantie zijn weer genoemd. Onze felicitaties gaan uit naar iedereen die op welke manier dan ook in de "prijzen" is gevallen.

Jaarplanning seizoen 2016 – 2017

Tijdens de ledenvergadering hebben we wederom gevraagd naar de voorkeurdag voor de bijeenkomsten. De meeste leden gaven ook nu weer de voorkeur aan de

maandag of dinsdag. Hiermee zullen we rekening blijven houden. Onder voorbehoud hebben we weer een volle agenda voor het komende seizoen. Zoals je ziet hebben we nog niet alle locaties vastgelegd. Help jij ons invulling te geven?

Datum	Onderwerp	Locatie (onder voorbehoud)
21 november 2016	Workshop patisserie en chocolade	Qua Koken in Oldenzaal
16 januari 2017	Nieuwjaarsbijeenkomst in samenwerking met het ATG	Van der Valk Hotel Enschede
20 maart 2017	Op pad naar... (Dit houden we nog even voor ons).	Het kan er wel "nat" zijn
12 juni 2017	Jaarafsluiting met de traditionele BBQ en voorafgaand de algemene ledenvergadering (<i>De partners worden voor deze bijeenkomst ook uitgenodigd</i>)	Locatie volgt

Op onze website staat naast het volledige programma van het komende seizoen ook de belangrijke (horeca-)beurzen. Klik [hier](#) voor de webversie van de agenda.



Onderwijscommissie van het ATG en de Twentse-AAK

Ruim 8 jaar hebben we samen met het ATG een **onderwijscommissie**. Deze commissie inventariseert de wensen en behoeften van de leden en probeert deze te

Nieuwe leermiddelen SVH

De opleiding kok en de opleiding gastheer /-vrouw niveau 2-3-4 van het ROC van Twente zijn van plan om met ingang van het schooljaar 2017-2018 te starten met de nieuwe leermiddelen van de SVH. Een vertrouwde - naam met een nieuw product. Bekijk de nieuwe (werk)boeken via www.svh.nl.

VACATURES

Op dit moment staan er veel vacatures op onze site.

Heb je zelf een **vacature** meld deze dan bij het secretariaat, info@twentse-aak.nl.

Graag de advertentie opmaken zoals je hem geplaatst wilt zien, eventueel met een logo in .jpg als bijlage.

Wij zullen de advertentie plaatsen maar.... is hij vervuld? dan ook graag melden zodat we deze kunnen verwijderen.

Vacatures voor leerlingen, niveau 2 - 3 - 4, kunnen gemeld worden via www.stagemarkt.nl of bij de BPV-docenten van het ROC van Twente.

Het plaatsen van een vacature is voor leden gratis!

Niet leden betalen €30,- maar als zij besluiten lid te worden wordt de vacature gratis geplaatst.

vertalen naar de scholen in het VMBO en MBO onderwijs. Voor deze commissie hebben we nieuwe input van de leden nodig.

Als je mee wilt denken, plaats wilt nemen in de commissie, stuur dan even een berichtje naar info@twentse-aak.nl.



Muurschildje

Een paar jaren geleden hebben we muurschildjes laten maken en deze zijn uitgereikt aan de leden en sponsoren.

De laatste tijd worden bij aanmelding van nieuwe leden en sponsoren geen schildjes meer uitgegeven.

Let wel; op = op en er zijn nog een beperkt aantal schildjes beschikbaar en beraden ons over het bijbestellen hiervan.

Dus....

Introducees bij de bijeenkomsten

Ongeveer 5 keer per jaar organiseren we een bijeenkomst of activiteit. Daarvoor is soms de belangstelling groot, maar soms valt het ook iets tegen.

In overleg hebben we besloten om de leden de mogelijkheid te bieden een collega / introducee mee te nemen. Zo kun je vakbroeders en -zusters enthousiast maken voor de Twentse-AAK of een leerling kennis laten nemen van de ambachtelijke horeca en is de opkomst groter.

Misschien dat je introducee ook kunt aansporen lid te worden. We willen nog steeds groeien.

Via onze site onder [aanmelden](#) kun je aangeven of je alleen komt of dat je iemand meeneemt.

NIEUWS van het ROC van Twente

Opleiding LEIDINGEVENDE KEUKEN - BEDIENING

In het nieuwe schooljaar gaat het ROC van Twente weer starten met de opleiding Leidinggevende keuken en leidinggevende bediening. Deze **niveau 4** opleiding is een "kop" op de niveau 3 opleiding zelfstandig werkend kok- gastheer/-vrouw niveau 3. Met het behalen van het diploma niveau 4 krijg

Wanneer je nog niet in het bezit bent van zo'n schildje verzoeken wij je contact op te nemen met het secretariaat info@twentse-aak.nl.

NIEUWE LEDEN

Heb je een collega hebt die net als jij het ambacht hoog in het vaandel heeft staan, laat hem het [aanmeldingsformulier](#) downloaden en invullen.

Er zijn nog veel koks in Twente die het ambacht een warm hart toedragen en graag met collega's op de bijeenkomsten van gedachten willen wisselen over het prachtige vak.

Je kunt je ook een aanmeldingsformulier aanvragen via het secretariaat; info@twentse-aak.nl.

Een vereniging kan niet zonder voldoende leden en we willen ook graag de sponsors behouden!

je vrijstelling van de leermeesterkursus en het diploma geeft recht op toelating naar het HBO.

Voor meer informatie: kijk op de website of bezoek de open-dag van het ROC van Twente op **woensdag 1 februari 2017** aan de Wierdensestraat in Almelo.



Pet - Cap - Sloof

Als Alliantie hebben we voor prijswinnaars, relaties of voor "dank-je-wel bij bezoeken" petten, sloven en scula-caps laten borduren met ons logo. Zie foto.

Wij willen leden in de gelegenheid stellen om ook in het bezit te komen van deze producten.

De volgende artikelen kun je bestellen via het secretariaat.

Prijzen:

Haltersloof	€19.75
Baseball pet	€ 8.50
Sculacap S-M-L	€ 8.50



Tot zover, graag tot de volgende keer.
Deze nieuwsbrief en eerdere nieuwsbrieven zijn terug te lezen op
onze site www.twentse-aak.nl.



Copyright © 2016 Twentse-AAK, All rights reserved.
Nieuwsbrief nr.50

Our mailing address is:
info@twentse-aak.nl

Want to change how you receive these emails?
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)