



Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

Beste lid en/of sponsor van de TWENTSE AAK,
Nu al weer de 52e nieuwsbrief. 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.

We wensen je veel leesplezier.

Alvast voor iedereen een hele fijne vakantie!



Jaarafsluiting met BBQ bij Metropool.

Maandag 6 juni hebben we, als afsluiting van het seizoen, de jaarlijkse BBQ gehouden. Voorafgaand aan de BBQ hebben we 2 demo's georganiseerd.

Rond de 50 leden en sponsors waren te gast bij ons lid **Raymond Moorman**. Hij heeft in samenwerking met de organisatie van Metropool een kijkje achter de schermen van het poppodium gegeven.

Patricia Sevens www.bugalicious.nl heeft ons meegenomen in de wereld van de eetbare insecten. Een prachtig verhaal waarbij de sprinkhanen, meelwormen enz. gepresenteerd en geproefd werden.

Arjan Siemerink www.yama.nl heeft ons meegenomen in de Japanse keuken. Een zeer boeiende uitleg over de rijstsoorten, tonijn, sushi, wasabi en de kwaliteitseisen van deze producten was voldoende om de groep aan zich te binden en te boeien.

Daarna waren de kolen op temperatuur en hebben we genoten van **Raymond's** perfecte gerechten begeleid door de wijnen van het **Twentsch Wijnhuis**.

Iedereen die hieraan heeft meegewerkt, hartelijk dank.

We kunnen terug kijken op een zeer geslaagde middag/avond.

De jaarlijkse ledenvergadering is verschoven naar het najaar. Je ontvangt hiervoor t.z.t. een uitnodiging.

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



Jaarplannig seizoen 2017 – 2018

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)
26 september 2017	Ledenvergadering en Bierproeverij bij Othmar	Ootmarsum
20 of 21 november 2017	Bezoek aan .. (we zijn nog in onderhandeling)	Oldenzaal
15 januari 2018	Nieuwjaarsbijeenkomst in samenwerking met het ATG	Enschede
19 maart 2018	Op pad naar... (Dit houden we nog even voor ons). Jaarafsluiting met de traditionele BBQ en voorafgaand de algemene ledenvergadering	
11 juni 2018	<i>(De partners worden voor deze bijeenkomst ook uitgenodigd)</i>	Wie wil zijn locatie beschikbaar stellen?

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

Onderwijscommissie van het ATG en de Twentse-AAK

Onderwijscommissie

Ruim 9 jaar hebben we samen met het ATG een **onderwijscommissie**. Deze commissie inventariseert de wensen en behoeften van de leden en probeert deze te 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



Diploma-uitreiking ROC van Twente 2017

Donderdag 13 juli jl. heeft onze bestuurslid Frank Stehr, tijdens de diploma-uitreiking van het ROC van Twente aan 5 geslaagden Zelfstandig Werkend Kok een prijs uitgereikt voor de "meest opmerkelijke leerling(en) 2017".

De prijzen gingen naar:

- * **Emile Knuif**, Restaurant de Swarte Ruijter, Holten
- * **Joris Lansink**, Restaurant de Kas, Amsterdam
- * **Hessel Leferink**, Hotel de Zwaan, Delden
- * **Minke Knuif**, restaurant Intenzo, Hengelo
- * **Dustin Pruim**, Restaurant Bie'j de Watermölle, Haaksbergen

De geslaagden werden beloond voor hun prestatie omdat ze tijdens de "Proeve van Bekwaamheid" op Ambachtelijke wijze een lunch hebben bereid. Als Twentse-AAK zijn er trots op dat studenten lef tonen en bereid zijn te waken dat het Ambacht in Twente niet verloren gaat. Dit is tenslotte ook waar wij als Alliantie voor staan.



CULINAIRE REIS naar de PIEMONTE

Dit is een unieke reis, **georganiseerd door ons lid Annemieke Punte**, waar u op een bijzondere manier kennis maakt met de Italiaanse keuken, de natuur en de gastvrijheid van de Piemonte.

Piemonte staat bekend als koning van de Italiaanse keuken, de witte truffels, Nutella, Barbaresco, Nebbiolo en de Barolo wijnen, Vermouth, Martini, Ferrero Rocher en nog veel

meer. Deze culinaire tradities van Piemonte biedt onbeperkte mogelijkheden voor fijnproevers. Deze bijzondere reis staat in het teken van de bekende Slow Food beweging die hier haar basis heeft en er naar streeft om de culturele en traditionele keuken van Italië te behouden.

De reis zelf bestaat uit een vlucht en vier overnachtingen in het Albergo La Corte Albertina in Pollenzo (de bakermat van de Slow Food beweging) en een bijzonder culinair programma.

Vertrek Amsterdam: donderdag 21 september 2017

Vertrek Milaan: maandag 25 september 2017

Prijs onder voorbehoud van beschikbaarheid van de kamers!

Klik [hier](#) voor de uitgebreide informatie over deze unieke reis.



NIEUWS van het ROC van Twente

Praktijkovereenkomst / POK / BPVO

De begin- en einddatum van de POK wordt aangepast met ingang van komend schooljaar naar 1-8-2017 tot en met 31-7-2018. Vanaf komend schooljaar is 1-8 de begindatum van een POK, 31-7 de einddatum. De data van de POK en de OWO (OnderWijsOvereenkomst) komen nu overeen met de wettelijk gestelde looptijd van een schooljaar; 1-8 tot 31-7.

Intentieverklaring.

De BBL studenten hebben voor komend jaar een intentieverklaring ontvangen, deze moeten ze mee nemen naar hun aanstaande leerbedrijf om deze samen met de leermeester in te vullen, te ondertekenen en te retourneren. Op deze manier weet het leerbedrijf dat de student is aangemeld voor een opleiding op het ROC van Twente, school weet dat de student een leerbedrijf heeft gevonden dat de intentie heeft met hem/ haar een POK aan te gaan en zo het administratieve proces te versnellen voor alle partijen.

Check altijd of je voor de juiste kwalificaties en niveaus erkend bent op je eigen SBB account!

Je komt er door te klikken op het logo hieronder.



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.



Nieuwe Sponsor "Le Nouveau Chef"

Tijdens de jaarlijkse BBQ hebben we een nieuwe sponsor gepresenteerd. Le Nouveau Chef. Inmiddels hebben alle leden als welkomstgeschenk een prachtige sloof ontvangen.

We hopen op een lange en succesvolle samenwerking met Le Nouveau Chef.



Nieuwe leermiddelen SVH

De opleiding kok en de opleiding gastheer /-vrouw niveau 2 en de 3-



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....

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.

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

jarige niveau 3 van het ROC van Twente starten in het komende schooljaar met de nieuwe leermiddelen van de SVH. Een vertrouwde - naam met een nieuw product.

Bekijk de nieuwe (werk)boeken via www.svh.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!

Als welkomstgeschenk ontvangt ieder nieuw lid een prachtige sloof van onze nieuwe sponsor Le Nouveau Chef.

collega / introducé 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.

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