

Hardenberg, 26 september 2017

## Persbericht

////

### Funcooking ‘culinair superieur’ bij Alfa-college Hardenberg

**HARDENBERG** - Rachell Roewen, tweedejaars student van de opleiding Facilitair Leidinggevende van het Alfa-college in Hardenberg, heeft woensdag 20 september Funcooking georganiseerd voor het College van Bestuur en de directeuren van alle locaties van de school voor middelbaar beroepsonderwijs. Funcooking werd gehouden in de demokeuken van het LOC-gebouw. Door activiteiten als deze doen studenten van het Alfa-college praktijkervaring op.

De student uit Coevorden heeft het evenement met als thema ‘culinair superieur’ voor het vak evenementenorganisatie voorbereid en uitgevoerd. Samen met kok Matthias Martens heeft ze het draaiboek gemaakt en het menu van 3-sterren recepturen samengesteld. Uiteraard was zij zelf ook bij de funcooking aanwezig om alles in goede banen te leiden. Voor Rachell was het haar eerste evenement en dus extra spannend: “Ik vond het een hele uitdaging om alles in goede banen te leiden en ook nog eens de tijd te bewaken.”

#### Waarderen wat je eet

De aanwezigen kregen een gepersonaliseerd schort overhandigd en de opdracht om in relatief korte tijd hoogwaardige culinaire gerechten op tafel te toveren. Deze combinatie zorgde er voor dat er toch wel enige zweetdruppeltjes tevoorschijn kwamen. Van kruidige karnemelk panna cotta, tot een trifle van blauwe bes, kokos en witte chocolade; de aanwezigen draaiden hun handen er niet voor om. “Omdat je zo bezig bent met de techniek van je gerecht, leer je ook waarderen wat je eet”, aldus één van de aanwezigen. “Zoals het in laagjes aanbrengen van de gel, blauwe bessen, merinque, quenelle en viooltje in de trifle, dat is echt een uitdaging.” De aanwezigen vonden het een geslaagde avond waarin de tijd voorbij vloog. Er was zelfs geen tijd meer voor het afsluitende kopje koffie op locatie, maar dat mocht de pret niet drukken.

#### Sterrenrestaurant

Niet alleen studenten van de opleiding Facilitair leidinggevende leren veel in de praktijk. Ook studenten van de opleiding Manager ondernemer horeca doen praktijkervaring op tijdens onder andere de restaurantavonden in het Sterrenrestaurant van het LOC-gebouw. Deze restaurantavonden vinden elke dinsdag plaats. Voor meer informatie of reserveringen kunt u mailen naar [ms.biglaar@alfa-college.nl](mailto:ms.biglaar@alfa-college.nl).

////

#### Over het Alfa-college

Het Alfa-college is het christelijk regionaal opleidingscentrum (ROC) voor Noord- en Oost-Nederland. Het verzorgt middelbare beroepsopleidingen en educatieve trajecten in Groningen, Hoogeveen, Hardenberg, Assen en Leek. Daarnaast verzorgt het bedrijfsopleidingen op maat en diverse cursussen. Er is bij de onderwijsontwikkeling extra aandacht voor de thema's Zorg en Wonen en Sport en Vitaliteit (Healthy Ageing), Ondernemerschap en Energie.

**Noot voor de redactie, niet voor publicatie:** voor meer informatie naar aanleiding van dit persbericht kunt u contact opnemen met Brenda Stoeten, Marketing, Communicatie en Voorlichting. Telefoon: 088-3341494 of per e-mail: [b.stoeten-mannessen@alfa-college.nl](mailto:b.stoeten-mannessen@alfa-college.nl)