

Workshop Vis op de BBQ

Doelgroep:	verkoopmedewerker en ondernemer
Sector:	visdetailhandel
Duur van de training:	1 dagdeel (4 uur)
Vooropleiding:	niet vereist
Certificaat:	certificaat van deelname




Goed vooruitzicht

Het weer is in Nederland vaak onbestendig; dus moet je snel kunnen handelen. Als het mooi weer wordt betekent dat direct barbecue-gerechten aanbieden in de toonbank. Het liefst smakelijke, exclusieve gerechten die snel voor te bereiden zijn, voor u als visspecialist én voor uw klant. Gelukkig denkt de consument bij barbecuen steeds vaker niet alleen aan vlees maar ook aan visproducten. Maar de klant stelt het wel erg op prijs als u nog wat handige tips in petto heeft. Tenslotte is niet elke vis geschikt om zo op de barbecue te leggen en de klant wil wel van een geslaagde barbecue genieten. En dat mag best wat feestelijker zijn dan een gewone maaltijd. Dat biedt u voldoende kansen!

Workshop

In de workshop Vis op de BBQ is ruimte voor theorie en praktijk. U wordt bijgepraat over de verschillende barbecue-technieken en dat toegespitst op de vis. Welke vissen zijn geschikt, hoe moet de vis worden voorbereid en welke hulpmiddelen kunnen bij de barbecue gebruikt worden. Daarnaast is er voldoende aandacht voor promotie van verschillende visproducten die u aan kunt bieden. Er wordt stil gestaan bij verse en kant-en-klare producten, maar ook bij de inrichting van de toonbank. Voor het verkoopgesprek met de klant wordt ook nog stilgestaan bij de overige zaken die een barbecue compleet maken. En tot slot is er volop aandacht voor diverse recepten, deze worden gezamenlijk bereid en geproefd. Na afloop van de workshop kunt u met de nodige inspiratie in uw eigen winkel de eerstvolgende barbecue voorbereiden. En is het alleen wachten op mooi weer.

Programma

-  Vis op de barbecue; soorten vis, benodigdheden en barbecuetechnieken
-  Promotie; promotie in de winkel, de barbecue compleet maken
-  Recepten bereiden, proeven en keuren

Locaties en data workshop

Voor de workshop geldt een minimum aantal deelnemers van 12 personen. De workshop is van 15.00 tot 19.00 uur.

Hieronder volgt het overzicht per locatie:

Locatie	Datum
30 maart	SVO Zwolle
30 maart	SVO Wageningen
6 april	SVO Rijswijk
6 april	SVO Best
15 april	SVO Heerhugowaard
20 april	SVO Wageningen
11 mei	SVO Zwolle
20 mei	SVO Heerhugowaard

Kosten van de training

De kosten van de training bedragen € 161,- per persoon (exclusief 19% BTW).
Voor de visdetailhandel geldt een korting van € 61,-.

Meer informatie?

Meer informatie over de workshop Vis op de BBQ of een inschrijfformulier ontvangen? Neem dan contact op met:

SVO / STIVAVI

Kroonslag 2
3991 TW HOUTEN
Postbus 516
3990 GH HOUTEN
Telefoon 030 - 275 81 01
Fax 030 - 275 81 60
Website: www.visopleiding.nl
E-mail: stivavi@svo.nl