



Ernesto kookworkshop Checklist

1. Zorg voor overzichtelijke, vooral verrassende recepten. Zorg dat er iets te beleven valt!
2. Bekijk of je voldoende spullen en apparaten in huis hebt om deze te bereiden. Hoeveel schorten heb je nodig?
3. Bedenk hoeveel mensen je kunt plaatsen en hun op een boeiende wijze kunt amuzeren. Genoeg borden, bestek en glazen?
4. Schat de bereidingstijd c.q. het aantal personen dat je minimaal per gerecht nodig hebt.
5. Welke dranken ga je tijdens de workshop en het diner schenken? De een drinkt meer dan de ander, dus schat een gemiddelde..
6. Houd qua timing rekening met welke gerechten het eerste moeten worden opgedient. Bedenk snelle 'hongerstillers' voor het begin.
7. Welke prijs ga je per persoon berekenen? Neem alle kosten van boodschappen, eventueel ook reis/benzine kosten, daarin mee.
8. Hoe maak je kenbaar welke kookworkshop je wanneer geeft? Adverteren, Hyves, Facebook, Twitter, emails naar vrienden en bekenden?

D-day! Een invasie van deelnemers dreigt binnen afzienbare tijd bezit te gaan nemen van je huis!

9. Verhoog de dinertafel (tijdelijk) met wat houtblokken of bakstenen, want staand werkt beter! Richt ook het aanrecht als werkplek in.
10. Zorg voor voldoende snijplanken, werk-messen en bakjes voor snijafval op tafel. Een stapel servetten en keukenrol binnen handbereik.
11. Zet enkele kannen met water (eventueel met citroenschijfjes) met glazen op tafel. Kaarsen alvast aan? Voorzichtig, liefst 'stootvast'!
12. Hang een eenvoudig briefje bij je oven, magnetron, keukenmachine of andere apparaten, hoe zij werken. Je weet maar nooit...
13. Maak van alle ingredienten een mooie tafel, als een fraai stilleven. Groepeer eventueel de producten per te maken gerecht.
13. Gebruik een oud schoolbord of hang een flink stuk papier op, om de persoonsverdeling bij het menu aan te geven.
14. Houd een spiekbriefje op zak voor dingen die je absoluut niet wilt vergeten. Zet er desnoods tijden bij.
15. Zorg voor de ontvangst van de gasten voor een aangename sfeer (muziek, aankleding, welkomsdrankje en -hapje)

Ze staan voor de deur!

Heb je alles gechecked, alles op z'n plaats, laatse blik in de spiegel? Open je deur en lach!

16. Neem de jassen aan, toon belangstelling voor je gasten (konden ze het vinden?).

Begeleidt ze rustig naar binnen.

17. geef een introductie over jezelf, de workshop en wijs het gezelschap op enkele huisregels indien nodig. Wijs waar het toilet is.

18. Deel de recepten uit met eventuele uitleg en vraag wie welk gerecht zou willen maken (houd rekening met je verdeling onder punt 4).

19. Geef uitleg over het functioneren van de keukenapparatuur en wijs de werkplekken aan.

20. Geef instructie over de wijze van afruimen. Zowel tijdens de workshop als tussen de gangen van het diner. Scheelt veel chaos!

Heeft iedereen z'n werkplek? Dan nu met z'n allen aan de slag!

21. Geef eerst support aan het gerecht dat het eerste klaar moet zijn, of wat snel gekoeld moet gaan worden (vaak het dessert).

22. Dynamische ondersteuning. Loop rond, vraag of de recepten duidelijk zijn, alles vindbaar is en of men hulp nodig heeft.

23. Roep af en toe in het algemeen of alles naar wens is en of men misschien behoefte heeft aan een drankje.

24. Naarmate de kookworkshop vordert, laat weten wanneer je verwacht dat men ongeveer met z'n allen aan tafel kan gaan.

25. Spoel of was zoveel mogelijk af tijdens de workshop en diner, want anders is het vaatwerk echt niet meer te overzien.

Alles klaar? Het diner!

26. Haal de blokken onder de eettafel(s) vandaan en dek de tafel(s). Controleer je bestek op strepen of poleer ze even.

27. Soms is uitserveren (borden zelf vullen, opmaken en doorgeven) het makkelijkst. Of alles op tafel, wat het beste uitkomt.

28. Zet wijnen, karaffen met water of sappen op tafel (scheelt een hoop geloop).

29. Deel niet als vanzelfsprekend de tafel met de gasten, vooral als het een hechte groep is. Je hebt het daarvoor misschien te druk.

30. Zorg voor een sfeerwisseling bij het diner. Doof wat lichten, een extra kaarsje en zachte muziek op de achtergrond.

31. Ruim de borden af wanneer iedereen klaar is met het gerecht en vervang het bestek indien nodig.

32. Vraag indien nodig assistentie bij het afruimen en uitserveren van de volgende gang. Stapel de vaat zo praktisch mogelijk.

33. Zorg dat je aan het einde van de workshop afsluitbare bakjes hebt om mee te geven. Lekker eten weggooien is immers zonde.

34. Houd rekening met de tijd, tot hoe laat je de gasten aan tafel laat. Gezelligheid voorop, maar je hebt nog een hoop schoon te maken voor de volgende dag weer aanvangt. De vraag of er liefhebbers zijn voor koffie kan al een vriendelijk signaal afgeven.

Enkele tips

35. Wees onder alle omstandigheden ontspannen, vriendelijk en hoffelijk. Je sfeer is belangrijker dan je perfectionisme.

36. Bedenk te voren je back-up. Als iets mislukt, niet optijd klaar is, je toch te weinig borden, pannen of schalen hebt, etcetera.

37. De eerste keer en een tikkeltje nerveus? Laat je menselijke kant aan de gasten zien, je oogst daarmee meestal juist respect!

38. Neem voor jezelf vooral de belangrijkste aspecten van bovengenoemde punten mee of vergeet ze en doe alles op je gevoel. Inmiddels heb ik honderden kookworkshops met erg veel plezier georganiseerd. Er viel naderhand altijd wel iets op te merken of te verbeteren, waarbij het belangrijkste is dat je alles met betrokkenheid doet. Zowel bij de kookworkshop, de gerechten als vooral, onze dierbare gasten! En bedenk nog wel: we doen het vooral op onze eigen, persoonlijke wijze.

Wil je jouw kookworkshop extra onder de aandacht brengen middels de website van Ernesto? We plaatsen hem gratis! Stuur me alle informatie per email: ernesto@ernesto.nl

Wil je eerst eens zelf ondergaan hoe een kookworkshop in zijn werk gaat? Meld je dan eens aan via onze agenda: <http://www.ernesto.nl/workshops/individueel/>

Succes met al je plannen voor het organiseren van je eigen onvergetelijke kookworkshop!

Ernesto