



GOLFBAAN SCHINKELSHOEK

Onze nieuwe chef-kok Wesley Scherpenisse stelt zich voor:

Hallo leden, ik ben de uitdaging aangegaan om de nieuwe chef-kok te worden van brasserie Schinkelshoek.

Koken is mij van jongs af aan al met de paplepel ingegoten. Als klein ventje ben ik begonnen in de keuken van mijn oma. Zij maakte verse frietjes en ik mocht vormpjes snijden van plakjes aardappel. Hoe leuk was dat! Allemaal gekke frietjes!

Een kok moet eigenwijs zijn! En dat was ik al op jonge leeftijd. Aan het einde van de basisschool gaf de Cito-toets mij de uitslag om een theoretische opleiding te volgen. Eigenwijs als dat ik was, besloot ik kok te worden. Een ambachtvak uitoefenen met je handen; dat was het voor mij!

Zo gezegd zo gedaan. Op het stedelijk Dalton lyceum in Dordrecht heb ik gekozen voor afdeling consumptief. Tijdens de eerste 2 jaar volgde ik theoretische vakken. De laatste 2 jaar was toegespitst op de horeca. Dan wisselde koken, serveren, brood- of banket bakken en 2 dagen theorie elkaar af. Een prachtige manier om jezelf te oriënteren.

Het koken vond ik toen al zo leuk dat ik op zoek ben gegaan naar een bijbaantje in die hoek. Maar je begint bij het begin: afwassen bij een catering bedrijf. Als ik goed mijn best zou doen zou ik ook andere dingen mogen doen. Zo gezegd zo gedaan. De volgende dag mocht ik al saté steken hahahahahahaha. Later kwamen daar hapjes en salades bij en nog iets later hele buffetten. Daar is mijn idee om kok te worden geboren. Het sprak mij zo aan dat ik besloten had de koksopleiding te gaan volgen.

Deze heb ik gevolgd op de Rooi Panne in Breda. Een 4-jarige opleiding waarbij je elk leerjaar in een totaal verschillend leerbedrijf komt te werken. Van een Wellnesscenter, naar een groot hotel tot een klein sjiek restaurant. Na het behalen van mijn diploma ben ik aan de slag gegaan bij diverse horecabedrijven. Veel georiënteerd, ervaring opgedaan en uitgevonden waar mijn passie ligt in de keuken.

Vis en vlees! Heerlijk! Het liefst in zo groot mogelijke stukken. Lekker kruiden en marineren, heerlijk roken, barbecueën of grillen. Daar maak je mij blij mee! En één ding staat vast: daar ga ik u ook heel blij mee maken. Als u deze zomer tijdens het golfen hongerig wordt van de barbecue lucht..... weet u waar dit vandaan komt. Het is een geweldige uitdaging om u te verrassen met heerlijke gerechtjes uit onze keuken.



GOLFBAAN
SCHINKELSHOEK

Ik hoop dat u nu al een beetje kennis met mij gemaakt hebt. Spreek mij gerust een keer aan als u speciale wensen heeft of als u een andere vraag heeft. Ik verwelkom u graag in ons restaurant of ons terras om u te verwennen met onze heerlijke gerechtjes en lekkere drankjes.

Rest mij nog om u alvast een goed golfseizoen toe te wensen en heel graag tot ziens.

Wesley Scherpenisse
Chefkok brasserie Schinkelshoek