

BROCHURE · STUDIEJAAR 2026 / 2027

# The Italian Wine & Food Academy

*Dé Nederlandse opleider voor  
Italiaanse gastronomie en wijn*

NRTO · CRKBO · START EERSTE COHORT SEPTEMBER 2026

WELKOM

# Italië begrijpen begint bij de tafel

Bij The Italian Wine & Food Academy leer je Italiaanse gastronomie zoals Italianen die zelf benaderen: wijn en keuken zijn één.

Onze opleidingen combineren de twee. Geen losse cursussen, geen versnipperde kennis — een geïntegreerd programma waarin je leert proeven, koken, combineren én ondernemen.

Wij geloven dat je Italië het beste begrijpt aan tafel. Daar komen wijn en keuken samen. Daar zit de cultuur, de geschiedenis, de filosofie. En daar leiden wij je doorheen — met Italiaanse koks en Nederlandse sommeliers, in 42 weken.

## ONZE BELOFTEN

Authentiek Italiaans — met Italiaanse docenten zoals Tiziano (ex-Mirazur, Rome) en Roberto in onze kookstudio.

CRKBO en NRTTO erkend — vrijgesteld van BTW en voldoet aan strenge kwaliteitseisen.

Wijn én keuken samen — onze unieke aanpak. De rest van Nederland leert ze apart.

Wijnpakketten optioneel — rechtstreeks van Italiaanse producenten via Slurpini, een zelfstandige wijnimporteur en partner (een apart bedrijf).

Beproefde didactiek — 8,9/10 klantbeoordeling van honderden cursisten.



# Wie bij ons komt

---

Onze opleiding is bedoeld voor mensen die zich serieus willen verdiepen in Italiaanse gastronomie. Dat zijn er meer dan je denkt — en niet wie je verwacht.

## 1 **Carrièreswitchers**

Mensen die hun corporate baan willen verruilen voor iets met meer betekenis: een restaurant of werk als consultant in food & wine. Het diploma geeft een formele basis om die stap te maken.

## 2 **Horeca-professionals**

Koks en restaurantmedewerkers die zich willen specialiseren. Een specifieke Italië-expertise maakt je direct waardevoller — voor je werkgever én je gasten.

## 3 **(Toekomstige) ondernemers**

Dromen van een eigen pop-up, wijnimport of restaurantconcept. We helpen je de techniek én het ondernemerschap eigen te maken — inclusief businessplan.

## 4 **Serieuze liefhebbers**

Italië-fans die voorbij "ik kook graag pasta" willen gaan. Geen voorkennis vereist, maar wel passie.

### VOORKENNIS

Geen voorkennis vereist. Wel een pre voor specifieke onderdelen — geen toelatingsvoorwaarde, maar het versnelt je instroom:

- › Wijn-onderdelen: SDEN 2/3 of WSET 1/2
- › Keuken-onderdelen: basis kokopleiding of veel hobby-ervaring



## HET CURRICULUM

# Twaalf regio's, vijf blokken

In één studiejaar reis je door twaalf Italiaanse regio's, verdeeld over vijf blokken. Elk blok behandelt zowel keuken als wijn — want zo werkt het in Italië.

**Elk blok leer je in drie weken kennen — daarna nooit meer verveeld bij een Italiaanse kaart.**

### ONDERDEEL VAN HET STUDIEJAAR

## Twee wijnreizen naar Italië

Elk halfjaar reis je met je cohort naar de bron: in het najaar naar **Piemonte** — Barolo en truffel — en in het voorjaar naar **Napels** voor pizza en de wijnen van Campania. Proeven bij de producenten, koken met lokale ingrediënten, en met eigen ogen zien waar de wijn en de keuken vandaan komen.

## Wat je per blok leert

REGIO & BLOK	KEUKEN — TECHNIEKEN & SIGNATUURGERECHTEN	WIJN — DRUIVEN & METHODES
Noord-Italië	Risotto <i>mantecare</i> (alla Milanese) · ossobuco langzaam smoren · verse eierpasta met de hand (tajarin) · brasato al Barolo	Nebbiolo — lange houtrijping (Barolo, Barbaresco) · <b>Amarone via appassimento</b> (ingedroogde druiven) · Valpolicella <b>Ripasso</b> · Franciacorta — <b>metodo classico</b> (flesgisting)
Toscane	Bistecca alla Fiorentina (grillen op de graat) · pici met de hand rollen · ribollita & pappa al pomodoro · sugo di cinghiale	Sangiovese — Chianti Classico met <b>governo all'uso toscano</b> · Brunello di Montalcino (lange rijping) · Super Tuscans (Bordeaux-blends)
Midden-Italië	Carbonara, cacio e pepe, gricia & amatriciana — <i>mantecatura</i> : pecorino emulgeren met pastawater, zonder room · porchetta rollen en roosteren	Verdicchio · Sagrantino (lange schilmaceratie, hoog tannine) · Montepulciano d'Abruzzo · kennismaking met <b>anfora-vinificatie</b>
Zuid-Italië	<b>Pizza napoletana</b> — 48-uurs deegfermentatie & houtoven · pasta alla Norma · orecchiette met de hand · verse mozzarella trekken	Aglianico (de "Nebbiolo van het zuiden") · Falanghina, Fiano, Greco di Tufo · Primitivo · vulkanische bodems van de Vesuvio
Eilanden & vulkanisch	Arancini frituren · caponata in <i>agrodolce</i> · cannoli-schelpen & ricotta · frittura di pesce · Sardijnse fregola	Etna (Carricante, Nerello Mascalese) — bergwijnbouw op lava · Nero d'Avola · Vermentino · <b>Passito di Pantelleria</b> (appassimento, zoet)

### DOORLOPEND

Door alle blokken heen loopt **Gastronomie & Ondernemerschap**: inkoop, wijnkaart, marges en HACCP — afgesloten met een stage van zes weken óf een eigen businessplan.

### IN HET KOOKCURRICULUM

**Nagerechten & gelato.** Ook de dolci krijgen aandacht: tiramisù, cannoli en je eigen ambachtelijke gelato.

# Waarom dit werkt

## Wijn én keuken samen

De grootste fout van bestaande gastronomie-opleidingen: ze leren wijn apart van keuken. In Italië hoort wat je drinkt bij wat je eet — geen toeval, maar eeuwen aan cultuur. Bij ons leer je ze samen. Op elke fysieke lesdag zijn beide groepen aanwezig: de kookgroep kookt, de wijngroep proeft, en tijdens de gezamenlijke didactische lunch komt het samen.

## Italiaanse + Nederlandse docenten

Italiaanse docenten brengen authenticiteit (Tiziano uit Rome, Roberto in de kookstudio). Nederlandse docenten brengen didactiek (Hugo Bos van De Librije, Gina Botta, Liseth Aling). Samen het beste van beide werelden.

## Blended learning

9 fysieke lesdagen (1x per maand) in Amsterdam of Zeist. Tussendoor online: zelfstudievideo's, wekelijkse Zoom-sessies, eindopdrachten. Flexibel naast werk of leven.

## Twee vestigingen

Fysieke lesdagen in Amsterdam en Zeist. Bij inschrijving geef je je voorkeur door. Beide locaties: hetzelfde programma, dezelfde docenten-rotatie, dezelfde Italiaanse kwaliteit.

### ONZE WIJNPARTNER

**Wijnen direct van de producent.** Voor proefopdrachten bestel je wijnen rechtstreeks via Slurpini — een zelfstandige wijnimporteur en partner (apart bedrijf) — uit Piemonte, Toscane en Sicilië.

Wijn- en ingrediëntenpakketten zijn optioneel verkrijgbaar bovenop je opleiding.



# Zo leer je bij ons

De Italiaanse keuken leer je niet uit een boek, maar met je handen — zien, ruiken, proeven en zelf doen.



## De maandelijkse lesdag — en alles ertussen

Eén zaterdag per maand sta je in onze kookstudio met houtoven. De kookgroep kookt de gerechten van het blok, de wijngroep proeft de bijbehorende wijnen, en tijdens de didactische lunch komt alles samen. Tussen de lesdagen leer je online verder met instructievideo's, wekelijkse Zoom-sessies en opdrachten die je thuis uitvoert.



*Zelf doen — vers deeg onder begeleiding*



*Proeven & begrijpen — de wijnstreken*

ONZE WIJNPARTNER

# De wijnen waarmee je werkt



*Gianni Doglia — wijnmaker uit Piemonte*

Je proeft geen supermarktwijn, maar wijnen van producenten waarmee we persoonlijk werken — rechtstreeks te bestellen via wijnimporteur Slurpini. Tijdens de proefopdrachten leer je ze kennen zoals de makers ze bedoeld hebben.

Van Nebbiolo uit de Langhe tot Etna-wijnen van vulkanische bodem: elk blok brengt je dichterbij de bron.



*Barolo — La Bioca, Piemonte*



*Franciacorta — Castello Bonomi*



*Amarone — Coali, Veneto*

# Eén programma, jouw manier

Begin met een instapcursus, kies een certificaat-onderdeel, of ga direct voor het volledige diploma.

PROGRAMMA	DUUR	INVESTERING
<b>DIPLOMA · ITALIAANSE GASTRONOMIE</b>		
Opleiding Italiaanse Gastronomie	1 jaar · 42 weken	€2950–€3950
<b>CERTIFICATEN · CRKBO</b>		
Italiaanse Keuken	15 weken	€1650–€2250
Italiaanse Wijn	15 weken	€1650–€2250
Italiaanse Wijn & Spijs	3 weken	€925–€1250
Introductie in de Gastronomie van Italië	3 weken	€425–€595
<b>BUNDELS</b>		
Italiaanse Sommelier (wijn + W&S + intro)	21 weken	€2350–€3150
Italiaanse Chef (keuken + W&S + intro)	21 weken	€2350–€3150

Prijzen verschillen per pakket: Individueel · Groep (max 4) · Team B2B.

WAT KRIJG JE?

# Voor iedereen gelijk

Bij alle pakketten — Individueel, Groep, Team — krijg je dezelfde contactmomenten, fysieke lesdagen, examens en hetzelfde certificaat of diploma. Het enige verschil is h<sup>ó</sup>e je leert.

- › 9 fysieke lesdagen in onze kookstudio (1x per maand) — incl. lunch en proefmaterialen ter plaatse
- › 24 online contactmomenten (vorm verschilt per pakket)
- › Toegang tot online leeromgeving met instructievideo's
- › Cursusmaterialen thuisbezorgd (smaakwiel, kelnersmes, proefformulieren)
- › Persoonlijke begeleiding en feedback van je docent
- › Examens en diploma (bij volledig programma)

## Verskil per pakket

INDIVIDUEEL	GROEP (MAX 4)	TEAM B2B (VANAF 5)
1-op-1 met vaste docent	Wekelijkse Zoom met groep	Op maat afgestemd op organisatie
45 min per sessie	90 min per sessie	60-90 min per sessie
Eigen tempo (binnen 1 jaar)	Vast wekelijks lesrooster	Volgens organisatie-planning
<b>PREMIUM</b>	<b>MEEST POPULAIR</b>	<b>HORECA-TEAMS</b>



VAN NOORD TOT ZUID

# Van de Alpen tot de Etna



Twaalf regio's, één land. Elke maand reis je — op je bord en in je glas — een stuk verder door Italië.

# Topkoks & sommeliërs

Onze docenten zijn topkoks, sommeliërs en wijnexperts uit Nederland en Italië — mensen die het vak in de praktijk uitoefenen én het kunnen overdragen.



**Tiziano Capasso**  
ITALIAANSE KOK · ROME

Ex-Mirazur (3 sterren, Mauro Colagreco). Klassieke Italiaanse keuken op het allerhoogste niveau.



**Roberto Santilli**  
ITALIAANSE KOK ·  
KOOKSTUDIO

Authentiek Italiaans, elke lesdag in de praktijk in onze kookstudio. Koken zoals het thuis in Italië gaat.



**Wilco van den Baar**  
NEDERLANDSE KOK · STER-  
ERVARING

Ervaring in sterrenrestaurants. Brengt Nederlandse didactiek en methode bij de Italiaanse passie.



**Hugo Bos**  
SOMMELIER · EX-DE  
LIBRIJE

Ex-sommelier van De Librije (3 sterren). Brengt de Klosse-smaakmethode naar de proeflessen.



**Gina Botta**  
ITALIAANSE  
WIJNIMPORTEUR

Uit een Italiaanse wijnfamilie en kent de producenten persoonlijk. Brengt het echte Italië mee.



**Liseth Aling**  
VINOLOOG & WIJNMAKER ·  
ITALIË

Vinoloog én wijnmaker met jaren ervaring in Italiaanse wijngaarden. Kent het vak van bodem tot glas.



**Olav Meyknecht**  
WIJNDOCENT · REGISTER  
VINOLOOG

Register Vinoloog (SDEN niveau 4) en WSET Level 3 in Wines. Wijndocent bij SDEN en oud-bestuurslid Verenigde Vinologen.



**Olivier van Hees**  
FOUNDER · KOK &  
VINOLOOG

Kok én vinoloog. Behandelt Gastronomie & Ondernemerschap — inkoop, marges en het businessplan-onderdeel.

# Sleutelmomenten



<b>1 jun 2026</b>	Inschrijving opent voor eerste cohort
<b>15 aug 2026</b>	Deadline inschrijving
<b>7 sep 2026</b>	Officiële start (online onboarding)
<b>19 sep 2026</b>	Kick-off in de wijngaard — kennismaken met diner en wijnproeverij
<b>3 okt 2026</b>	Eerste fysieke lesdag — Noord-Italië
<b>Najaar 2026</b>	Wijnreis Piemonte — Barolo & truffel
<b>19 dec 2026</b>	Einde 1e halfjaar + Certificaat Keuken
<b>1 feb 2027</b>	Start 2e halfjaar — Italiaanse Wijn
<b>Voorjaar 2027</b>	Reis Napels — pizza & Campania-wijnen
<b>12 jun 2027</b>	Diploma-uitreiking + businessplan-presentaties

Geen lessen tijdens schoolvakanties. Elke maand één zaterdag in de kookstudio — beide tracks samen, met de gezamenlijke didactische lunch.

# Transparante prijzen

Geen verborgen kosten, geen extra materialen die je apart moet kopen.

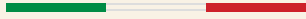
## VOLLEDIGE OPLEIDING · DIPLOMA

PAKKET	PRIJS	VOOR WIE
Individueel	<b>€3950</b>	Persoonlijke begeleiding in eigen tempo
Groep (max 4)	<b>€3450</b>	Samen leren met medecursisten
Team B2B (vanaf 5 p.)	<b>€2950 p.p.</b>	Voor horeca-teams en bedrijven

## Financieringsmogelijkheden

- › Werkgeversbijdrage — bedrijven mogen opleidingsbudget vrij inzetten
- › Gemeentevouchers — diverse gemeenten subsidiëren omscholing
- › Termijnbetaling — in 6 of 12 termijnen mogelijk
- › Renteloze lening — gespreid betalen zonder extra kosten
- › BTW-vrij — als CRKBO-erkende opleider zijn we vrijgesteld

# Serius erkend



Een opleiding is zo serieus als haar erkenningen. Wij hebben er twee — en daar zijn we trots op.

## NRTO

De Nederlandse Raad voor Training en Opleiding stelt strenge eisen aan didactiek, organisatie en klantgerichtheid. We worden jaarlijks geaudit en werken volgens de NRTO-gedragscode, met een onafhankelijke klachten- en geschillenregeling.

## CRKBO

Het Centraal Register Kort Beroepsonderwijs maakt ons vrijgesteld van BTW — dat scheelt jou 21%. Tegelijk een serieus kwaliteitskeurmerk voor het beroepsonderwijs.

**Als enige Italië-opleiding in Nederland combineren wij NRTO en CRKBO met authentieke Italiaanse docenten.**

# In vijf stappen

1

## Studieadviesgesprek

Gratis gesprek van 30 minuten met onze opleidingscoördinator. We bespreken je doelen, achtergrond en welk pakket past. Geen verkooppraat.

2

## Inschrijven

Gekozen? Je schrijft je direct in via de website. We bevestigen je plek en sturen je het welkomstpakket toe.

3

## Welkomstpakket

Voor aanvang van de opleiding ontvang je je welkomstpakket thuisgestuurd: cursusmateriaal, kelnersmes, kook-outfit, eventueel je wijnen, de eerste leesopdracht en je inloggegevens.

4

## Online onboarding

Op 7 september 2026 start de opleiding met een online onboarding — kennismaken met docenten en medecursisten.

5

## Eerste fysieke lesdag

Op zaterdag 3 oktober 2026 zien we elkaar in het echt, in Amsterdam of Zeist. Vanaf dan elke maand.

**Klaar om te beginnen?** [italianwineandfoodacademy.com](https://italianwineandfoodacademy.com) — of plan een gesprek via [thewineandfoodacademy.com/studieadvies](https://thewineandfoodacademy.com/studieadvies)

# Goed om te weten

---

## **Moet ik kennis hebben van wijn of koken om te beginnen?**

Nee. We beginnen bij de basis. Of je complete beginner bent of al ervaring hebt — we ontmoeten je waar je bent.

## **Hoeveel tijd kost de opleiding per week?**

Gemiddeld 8 uur: zelfstudievideo's, online sessies en kookopdrachten. Goed te combineren naast een baan.

## **Wat als ik een fysieke lesdag mis?**

De zaterdagen zijn cruciaal. Ben je echt verhinderd, dan kun je de lesdag indien mogelijk inhalen bij een volgende groep.

## **Krijg ik echt een diploma of 'maar' een certificaat?**

Volledig programma + eindopdracht: een diploma. Losse onderdelen: een CRKBO-erkend certificaat. Beide zijn formele kwaliteitsbewijzen.

## **Kan mijn werkgever dit financieren?**

Vaak wel. Wij leveren een offerte en motivatiedocument. De opleiding is BTW-vrij dankzij CRKBO.

## **Wat als ik halverwege wil stoppen?**

Na het eerste halfjaar kun je stoppen met alleen het Certificaat Italiaanse Keuken. Geen extra kosten.

## **Hoeveel cursisten in een groep?**

Maximaal 4 in een Groep-pakket — klein gehouden voor persoonlijke aandacht.

CURSISTEN

# Gemiddeld 8,9/10

Een selectie uit onze 200+ reviews van de afgelopen jaren bij The Wine & Food Academy:

*"Spontane kleine jonge groep. Zeer enthousiaste leraar. Heel gevarieerde lesstof. Mooie wijnen geproefd die ik zelf nooit kocht."*

— **Marije, cursus Italiaanse wijn**

*"De cursus was leuker dan verwacht. Erg gezellig en leerzaam. Er werd heel leuk lesgegeven."*

— **Jasper, cursus Wijn & Spijs**

*"Het was een leuke en interessante cursus waarbij de stof echt tot leven kwam. Kleine groep in een leuke locatie."*

— **Pieter, cursus Italiaanse wijn**



## CONTACT

# Laten we kennismaken

---

Wij staan klaar om je vragen te beantwoorden — vrijblijvend en zonder verkoopdruk.

### WEBSITE

[thewineandfoodacademy.com](https://thewineandfoodacademy.com)

### STUDIEADVIES (GRATIS)

[thewineandfoodacademy.com/studieadvies](https://thewineandfoodacademy.com/studieadvies)

### CONTACT & AANMELDEN

[thewineandfoodacademy.com/contact/](https://thewineandfoodacademy.com/contact/)

### WHATSAPP

085 080 6445

### KOOKSTUDIO AMSTERDAM

Science Park 301, Amsterdam

### KOOKSTUDIO ZEIST

Steynlaan 44, Zeist

### KVK

90490592 (The Wine & Food Academy B.V.)



*Dé Nederlandse opleider voor  
Italiaanse gastronomie en wijn*