

Horeca-topvaklui in de bres voor topservice

FETAM passie voor zaal en HoReCa

Men heeft er lang naar uitgekeken, naar een vereniging die binnen de horeca inzake zaalgerelateerde beroepen, de belangen en de uitstraling ervan weet te perfectioneren en opwaarderen. Vandaag is het zover: de vzw FETAM, wat staat voor Federation of Table Masters staat in de startblokken.

Deze gloednieuwe vereniging is opgericht door een onderlegd groepje gepassioneerden van de service die dienstverlening op zijn best hoog in het vaandel draagt. Na een jaar hard werken achter de schermen stellen de stichters Alain Thoon, Ief Vanhonnacker, Walter D'Hoogh, Sam Verheecke en Richard Baert graag FETAM voor.

VAKSPECIALISTEN

Meer dan ooit wil FETAM de horecalui en zij die gespecialiseerd zijn in een optimale service op het vlak van bediening, reizen, ondervinding en beleving via Inspiring Masters (gerenommeerde vaklui) de liefde voor dit unieke vak extra ondersteunen in hun functie van maître d'hotel, sommelier, barman, barista, butler en onder andere zytholoog. De stichters kozen en hebben bijeengeroepen de volgende Inspiring Masters:

Maître d'Hotels:

Paul Henri Cuvelier (owner – MdH Paul de Pierre in Markedal – first MdH of Belgium 2018.)

Arnaud De Schepper (Restaurant manager of Restaurant L’Air du Temps ** in Liernu)

Serge Sierens (MdH of Restaurant Hof van Cleve *** in Kruisem)

Sommeliers :

Yanick Dehandschutter (owner and Chef sommelier of Restaurant Sir Kwinten* in Lennik – First sommelier of Belgium 2012)

Antoine Lehebel (Chef Sommelier of Restaurant Bon-Bon ** in Brussel – Best Sommelier of Belgium 2014 – Finalist World-sommelier 2019)

Tea Sommeliers:

Ann Van Steenkiste (Tea is Ann in Rumbeke)

Beermasters & Zythologen :

Sofie Vanrafelghem (Master Beer Sommelier – Best Culinar Beer Ambassador)

Brecht Terrijn (Speciality beerconsulent – Duvel Ambassador)

Butlers:

Jonas Vanden Abeele (Fleet Butler Service Manager voor Silversea)

Vincent Vermeulen (Managing Director School for Butlers & Hospitality)

Baristas:

Geert Blomme (A special cup Master – Mobile freelance Barista)

Aurelien Bortels (AB Consult HRC + formateur Wallonië) – Manager Maredsous Handcraft)

Bartenders:

Ran Van Ongevalle (Owner Chef Barman Bar Ran in Brugge – Wereldkampioen Bacardi Legacy 2017)

Michel Van Hecke (Owner Restaurant & Cocktail Bar & Cigar Lounge Som Tam in Brussel – Board member of U. B. B., Union Belgian Bartenders)

Spirits and Cigars:

Dominique Gyselinck (owner of many franchise shops in Belgium of Casa del Tabacco – Hombre del Habano 2016 – Davidoff Golden Band Award 2017)

Jeroen Van Hecke (ex-chef barman – Numerous competitive titles on his record – and Spirit Master of the thousand)

DOELSTELLING

De doelstelling van FETAM is dat eenieder van een differente specialiteit proeft, leert en onderneemt. Organisaties van maandelijkse masterclasses, opleidingen (onder andere voor wedstrijden) , debatten, proeverijen, didactische uitstappen en nog zo veel meer staan op het programma.

STERK BLOK

Intussen bleven de stichters niet stil zitten en schuiven met terechte fierheid, op deze lanceringdag van FETAM, dat er vandaag al ruim 140 professionelen als founding-member zijn ingeschreven.

[illegible]