

18.-19.JANUAR 2021
LOKALMATKURSET – PÅ MENYEN

Vi inviterer til online kurs i å få lokalmat på menyen**!**

Bli med på kokkekurs for å utvikle sesongbaserte menyer. Lær å utnytte norske og lokale råvarer, slik at du kan gi dine gjester en bedre smak av Norge.

Hva lærer du?

Du får verktøy og kunnskap for å gi dine gjester en god og lønnsom meny, samt innføring i generell økonomi og hygiene. Kurset har fokus på å bruke flere norske råvarer og utvikle menyvariasjon basert på sesong.

Det er maks 20 bedrifter som kan være med

Kursholdere: Kulinarisk Akademi m/Kjell Patrick Ørmen Johnsen

Pris: 1500,- NOK per bedrift eks. mva. Målbedrifter av Buskerud Næringshage AS og medlemsbedrifter av Nore og Uvdal Næringsselskap SA betaler kr. 800 NOK per bedrift eks. mva.

(Kurset er delfinansiert av Innovasjon Norge og dermed er det en hyggelig pris på et godt kurs)

Påmelding innen 4.januar:

https://buskerudnhage.hoopla.no/sales/lokalmatkurset

Spørsmål? Kontakt Gro Irene, 92261233, groirene@nhage.com

Kursinnhold

DAG 1 18.JANUAR KL. 12:00-17:00

12.00 - 12.30 Oppmøte og KA ønsker velkommen.
(Presentasjon av dagen og runde rundt med presentasjon av bedriftene + forventningsavklaring. Hva forventer deltakerne og hva KA forventer av deltakerne).
12.30 - 13.30 KA holder et foredrag som er interaktivt og deltagerne kan stille spørsmål underveis
13.30 - 13.45 – Pause

13.45 – 17.00 Demonstrasjon del 1. Komplette retter, teknikker og tips. Dette er det forhåndsinnspilte kurs. Kursholder vil være tilegnelig per mail og svare på spørsmål fortløpende

DAG 2 19.JANUAR KL. 09:00-12:50

09.00 Oppsummering av dagen før. Spørsmål
09.10 – 10.00 Økonomi i driften og på kjøkkenet.
10.00- 10.10 pause
10.10 – 11.45 Kommunikasjon og bruk av lokalmat på menyen.
11.45 - 12.00 Oppsummering og evaluering av dagen.

12.00 - 12.50 Demonstrasjon del 2. Komplette retter, teknikker og tips. Dette er det forhåndsinnspilte kurs. Kursholder vil være tilegnelig per mail