

2. ÅRS KURS HØST

VEGETARRETTER OG KALKULASJON

Vi skal fokusere på nye trender innen vegetarmat, i tillegg til å lære mer om kalkulasjon.

31.august 2022

FISK OG SKALLDYRKURS

Vi fileterer ulike typer fisker, lager fiskekaker / - farse og tilbereder ulike typer skalldyr.

05. og/eller 12.oktober 2022 (2 grupper)

TELEMARKSMESTERSKAP

Alle 1.års og 2.års kokklærlinger skal delta i konkurransen. Oppgaver blir sendt ut på forhånd.

20.oktober 2022

KJØTTSKJÆREKURS, PØLSER OG FARSER

Vi skal beine ut ulike stykningsdeler, lære å lage pølser og lager lunsj av farsar.

01. og/eller 02.november 2022 (2 grupper)

KURS I KOMPETANSEBOKA - TEAMS

Gjennomgang av kompetanseboka og hvordan du bruker den for å jobbe med læreplanmålene i løpet av læretiden

14. .november 2022 kl. 14:30—15:30

2. ÅRS KURS VÅR

DESSERTKURS

Dessertter med ulike teknikker f.eks. vaniljekrem, sjokolade. Vi kandiserer, lager vingummi og tester ulike dessertviner og -øl.

17. og/eller 18.januar 2023 (2 grupper)

FUGL OG FJØRFEKURS

Oppdeling og tilberedning av kalkun, kylling og and.

08. og/eller 09.februar 2023 (2 grupper)

KRAFTER, SUPPER OG SAUSER

Koker ulike krafter, lager emulsjonssauser og andre videreutviklede grunnsauser og supper.

21. og/eller 22.februar 2023 (2 grupper)

5 RETTERS MIDDAG - MENYLÆRE

Går gjennom planlegging av en 5-retters middag og tilbereder rettene i gruppearbeid.

15. og/eller 16.mars 2023 (2 grupper)

TESTFAGPRØVE

Oppgaven blir utdelt i forkant, og du skal planlegge oppgaven hjemme. Testen gjennomføres som en fagprøve med evaluering på slutten av dagen.

18.april, 20.april, 25.april 2023 (3 grupper)

FAGPRØVEORIENTERING - TEAMS

Møte med prøvenemda der vi går gjennom oppsett på en fagprøve. Still spørsmål!

12.april 2023 kl. 14:00—15:00

RESTAURANT- OG MATFAG

Kursoversikt

Lærling som kokk, ernæringskokk og ferskvarehandler



GENERELT OM KURS



Kursene våre er obligatoriske for alle våre lærlinger, de går gjennom temaer som er sentrale i læreplanen. Her får de en arena for å møte andre lærlinger og etablere verdifulle bånd til fremtidige kollegaer!

1.ÅRS KURS HØST

ØKOLOGISK JORDBRUK OG FERMENTERING

Vi får en inføring i økologisk jordbruk og ser på fermenteringsmetoden.

04.oktober 2022

LÆRLINGENS DAG

Møt andre nye lærlinger på en felles dag med masse nyttig info til nye lærlinger.

13.oktober 2022

TELEMARKSMESTERSKAP

For alle 1.års og 2.års kokklærlinger.
Alle skal delta!

20.oktober 2022

BAKEKURS

Siv Svolsbru på Ikke bare brød - økologisk bakeri, er kursholder og Uliveti lærer oss om olivenoljer.

07.november 2022

KURS I KOMPETANSEBOKA - TEAMS

Vi går gjennom kompetanseboka og hvordan du bruker den for å jobbe med læreplanmålene i løpet av læretiden.

14. november 2022 kl. 13:00—14:00

1.ÅRS KURS VÅR

KURS MED MATTILSYNET OG ECOLAB- TEAMS

Inføring i IK-Mat, renhold, trygg merking av mat og allergener. Digitalt kurs via teams, ca. 2 timer.

Januar 2023

HMS KURS MED REGIONALT VERNEOMBUD - TEAMS

Kurset avholdes digitalt via teams, ca. 2 timer.

Januar 2023

SUSHIKURS - INSPIRASJONSDAG

seg i å lage sushi.

24.januar 2023

3 RETTERS MIDDAG - MENYLÆRE

Planlegging av en 3-retters middag og tilbereder rettene på stasjoner i grupper.

15.februar 2023

FAGPRØVESAMLING - TEAMS

Vi møter prøvenemda som forklarer hvordan en fagprøve foregår. Møtet avholdes digitalt via Teams, ca. 1 time.

12.april 2023 kl. 14:00—15:00