



Lokalmat - Tilby bedre matopplevelser

Kurset er en del av et bredt fagtilbud under fagdagene for lokalmat – MRmat 19.-20.mars i Ålesund.

Les her for hele [programmet og påmelding](#).
www.maere.no under Kurspåmelding.



Mære
Landbruksskole



Bli med på kokkekurs og lær å utvikle sesongbaserte menyer, og bedre utnyttelse av norske og lokale råvarer. Slik kan du gi dine gjester en bedre smak av Norge!

Kompetanseprogrammet "Lokalmat - Tilby bedre matopplevelser" gir deg verktøyene og kunnskapen du trenger 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.

Norge er et land med stor bredde i spennende spisesteder og lokale råvarer finnes over hele landet. Matopplevelser, i kombinasjon med levende kulturlandskap og fantastiske naturopplevelser, er fortrinn som bidrar til å gjøre Norge spennende som turistdestinasjon. Oppfinnsomhet, engasjement og utvikling av lokalmat har de siste årene vært fantastisk og det synes som om denne trenden fortsetter.

Er du i målgruppen?

Kokkekurset retter seg mot unge kokker og lærlinger, kokker med lengre erfaring som ønsker ny inspirasjon, samt ufaglærte praktiserende kokker. Kurset er primært for kokker i hotell og restauranter som er åpen for allmenheten. Kurset er også tilrettelagt for at servitører og råvareleverandører har utbytte og glede av å delta.

Kurset gjennomføres over to dager - fra lunsj til lunsj. Prosjektleder er Kulinarisk Akademi, som også står for gjennomføringen, på vegne av Innovasjon Norge.

NORD: NIBIO
Hilde Halland
92 07 10 08
hilde.halland@nibio.no

MIDT: Mære Landbruksskole
Rita Natvig
99 41 09 87
rita.natvig@ntfk.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfn.no

SØR: Nofima
Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima
Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no