



Kursliste for 2. års lærlinger innen kokk-, servitør- og butikkslakterfaget **Høsten 2018**

Mandag 10. september kl: 08.00 - 15.30

Vegetar kurs, olivenolje kurs fra Oliveti og kalkulasjon av retter
med Nils Johan fra BAMA og Nils Johan fra Oliveti
Sted: Hjalmar Johansen vgs.

Mandag til søndag - uke 37

Alle lærlinger innen kokkefaget kan stille frivillig på Dyrsku'n messen.
Her får lærlingene være med å teste ut retter til årets Dyrsku'n og produsere opp disse i samarbeid
med årtens Dyrsku'n kokk – **Stein Jæger Hansen.**
Jobbe på Norges største Handels- og landbruk messe

Torsdag 04. oktober kl: 08.00-16.30

Telemarksmesterskapet for kokkelærlinger gjennomføres.
Alle lærlinger skal være med å konkurrere.
Det blir sendt ut egen e-post med oppgaver til innlevering.
Faglig ledere er hjertelig velkommen som middagsgjester denne dagen.
Sted: Hjalmar Johansen vgs.

Tirsdag 9. og onsdag 10. oktober kl: 08.00 – 16.30

Kjøttskjæringskurs og farser
med **Oddvin Slåttedalen** - Sted: Hjalmar Johansen vgs.
*Lærlingen skal kun stille på en av dagene – se egen invitasjon og påmelding i Kompetanseboka. Husk
å meld dere på, da vi bestiller råvarer til kurset.*

Søndag 4. og mandag 5. november kl: 08.00-16.30

Fugl og fjørfekurs
med **Oddvin Slåttedalen** - Sted: Hjalmar Johansen vgs.
*Lærlingen skal kun stille på en av dagene – se egen invitasjon og påmelding i Kompetanseboka. Husk å
meld dere på, da vi bestiller råvarer til kurset.*

Tirsdag 20. november kl: 09.00-13.00

Kurs i Kompetanseboka
med **Hanne L. Sondresen** – OSS & RM sitt kontor på Klosterøya

Kursliste for 2. års lærlinger innen kokk-, servitør- og butikklakterfaget

Våren 2019

Mandag 7. januar kl: 10.00-17.00

Dessert kurs

med **Nina Wessel Toft** fra **Wesselgården** i Sannidal - Sted: Hjalmar Johansen vgs.?

Tirsdag 8. januar kl: 08.00 - 16.00

Kurs med mattilsynet

Med fokus på IK-mat, HACCP, matmerking, allergener
med **Hanne Charlotte Nygård** Sted: – sted: OSS & RM sitt kontor på Klosterøya

Tirsdag 5. februar kl: 08.00-16.00

Krafter, supper og sauser

med **Anders Johan Pedersen** – Sted: Spiller ingen kasserolle på Folkets hus i Porsgrunn

Tirsdag 12. mars kl: 08.00-16.00

Lage 5 retters middag - inspirasjonsdag

med **Anders Johan Pedersen** – Sted: Spiller ingen kasserolle på Folkets hus i Porsgrunn

Onsdag 20. og torsdag 21. februar kl: 08.00-16.30

Fisk og skalldyrkurs med farser

med **Oddvin Slåttedalen** - Sted: Hjalmar Johansen vgs.
Lærlingen skal kun stille på en av dagene – se egen invitasjon og påmelding i Kompetanseboka. Husk å meld dere på, da vi bestiller råvarer til kurset.

Usikker på datoer i april kl: 08.00-17.30

Testfagprøve

Med **Oddvin Slåttedalen** og en faglig leder - Sted: Hjalmar Johansen vgs.
Lærlingen skal kun stille på en av dagene

Lærling og faglig leder vil få invitasjon i Kompetanseboka for hvert kurs, ca. 1 mnd. før kursdato. *Husk å meld dere på, da vi bestiller råvarer til kursene!*

På alle praktiske kurs må lærlingen ta med nyslipte kokkekniver og kokketøy.

Hvis du ikke kan komme må du registrere det i Kompetanseboka, eller ringe OSS & RM å gi beskjed.

Kursene ligger også OSS & RM sine hjemmesider: www.oss-rm.no

