

Kursoversikt

Høst 2021 og vår 2022

kokk- instutisjon-butikkslakterfaget



1.års læringer - høst 2021

1. års lærling	Onsdag 22. september kl: 10.00 – 15.00	Andelsgården i Porsgrunn	Innføring i økologisk jordbruk og kurs i fermentering med Anne Sofie, Tonje og Vidar Oterkiil
For hvem	Tid	Sted	Kurs
1. års lærling	Tirsdag 5. oktober kl: 09.00-16.00	Skagerak Arena	Lærlingens dag - for alle som starter i 2021 En samling for alle 1. års lærlinger. Her blir det masse nyttig informasjon. Faglig leder er også velkomne.
For hvem	Tid	Sted	Kurs
1. års lærling	Torsdag 28. oktober kl: 08.00 -17.00	Hjalmar Johansen vgs. Skien	Telemarksmesterskapet for kokkelærlinger Alle lærlinger skal være med å konkurrere Det blir sendt ut egen e-post med informasjon, oppgaver til innlevering, og påmelding. Faglig ledere får invitasjon til bespisning.
For hvem	Tid	Sted	Kurs
1. års lærling	Mandag 15. november kl: 13.00 - 15.00	TEAMS	Kurs i Kompetanseboka Innføring og gjennomgang av hvordan jobbe med læreplan målene i forhold til dokumentasjon
For hvem	Tid	Sted	Kurs
1. års lærling	Mandag 22. og mandag 29. november kl: 09.00 - 16.30	Keims gård, i Porsgrunn	Bakekurs - Ikke bare brød - økologisk bakeri, og opplæring i olivenjoler med med Nils Johan Garnes fra Uliveti Du får invitasjon til kun en av dagene!

Kursoversikt
Høst 2021 og vår 2022
kokk- instutisjon-butikkslakterfaget



1.års læringer - vår 2022

For hvem	Tid	Sted	Kurs
1. års lærling	Tirsdag 11. januar kl: 09.00 - 13.30	TEAMS	Kurs med Mattilsynet og Ecolab IK-mat, mat merking, allergener og renhold
1. års lærling	? . januar kl: 09.00-15.00	TEAMS	HMS kurs med Regionalt verneombud Med mulighet for å ta kurs for å bli verneombud
1. års lærling	Tirsdag 25. januar kl: 10.00-15.00	Kragerø resort	Sushi kurs - inspirasjonsdag Lær å lage Sushi av en meget dyktig Sushi kokk
1. års lærling	Onsdag 2. mars kl: 08.00-16.00	Croffholmen i Bamble	Menylære og tilbedrening av 3 retters middag inspirasjonsdag med Nina Wessel Toft
1. års lærling	6. april kl: 10.00 - 11.00	TEAMS	Fagprøvesamling på Teams med prøvenemder Gjennomgang av en fagprøve, for å bli kjent med hvordan det foregår, og hva som forventes av deg. Faglig ledere er også velkomne til å delta på Teams
1. års lærling	Onsdag 4.mai eller torsdag 5.mai kl: 10.00 -16.00	Croffholmen i Bamble	Kom og smak på «Testfagprøvene» 2. års lærlingene har testfagprøve, kom og smak, her er det mye å lære. Dette er frivillig.

Kursoversikt
Høst 2021 og vår 2022
kokk- instutisjon-butikkslakterfaget



2.års læringer - høst 2021

For hvem	Tid	Sted	Kurs
2. års lærling	Onsdag 15. september kl: 08.00 - 15.00	Croffholmen i Bamble	Vegetar retter til inspirasjon, og enkel kalkulasjon av retter Kursholder er Nina Wessel Toft.
2. års lærling	Onsdag 29.september kl: 08.00 – 16:30	Croffholmen i Bamble	Kjøttskjæringskurs, pøser og farser Kursholder er Nina Wessel Toft. OBS! Nytt i år: det blir sendt ut en bestillingsliste på råvarer før kurset. Dere bestiller det lærlingen skal bearbeide, og får det ferdig vakumert tilbake. Dere kjøper råvarene til en god pris av oss.
2. års lærling	Onsdag 20.oktober kl: 08.00 -16.30	Croffholmen i Bamble	Fugl og fjøfekurs - oppdeling og tilberedning Kursholder er Nina Wessel Toft. OBS! Nytt i år: det blir sendt ut en bestillingsliste på råvarer før kurset. Dere bestiller det lærlingen skal bearbeide, og får det ferdig vakumert tilbake. Dere kjøper råvarene til en god pris av oss.
2. års lærling	Torsdag 28. oktober kl: 08.00 -17.00	Hjalmar Johansen vgs. Skien	Telemarksmesterskapet for kokkelærlinger Alle lærlinger skal være med å konkurrere Det blir sendt ut egen e-post med informasjon, oppgaver til innlevering og påmelding. Faglig ledere er hjertelig velkommen som middagsgjester denne dagen.
2. års lærling	Mandag 15.november kl: 13.00 - 15.00	TEAMS	Kurs i Kompetanseboka Innføring og gjennomgang av hvordan jobbe med målene i forhold til dokumentasjon

Kursoversikt

Høst 2021 og vår 2022

kokk- instutisjon-butikkslakterfaget



2.års læringer - vår 2022

For hvem	Tid	Sted	Kurs
2. års lærling	Onsdag 19. januar kl: 08.00 -15.00	Croffholmen i Bamble	Dessert kurs - med dessertviner og dessert øl med Nina Wessel Toft
2. års lærling	Onsdag 9. februar kl: 08.00 -16.30	Croffholmen i Bamble	Fisk og skaldyrkurs med farsjer Kursholder er Nina Wessel Toft. Nytt i år: det blir sendt ut en bestillingsliste på råvarer før kurset. Dere bestiller det lærlingen skal bearbeide, og får det ferdig vakumert tilbake. Dere kjøper råvarene til en god pris av oss.
2. års lærling	Onsdag 23. februar kl: 08.00 -16.30	Croffholmen i Bamble	Krafter, supper og sauser med Nina Wessel Toft
2. års lærling	Onsdag 9. mars kl: 08.00 -16.30	Croffholmen i Bamble	Menylære og tilbedrening av 5 retters middag - inspirasjonsdag med Nina Wessel Toft
2. års lærling	Onsdag 4.mai og torsdag 5.mai kl: 08.00-16.30	Croffholmen i Bamble	Testfagprøve Du skal kun delta en av dagene. Se invitasjon. Du får utdelt oppgaven i forkant. Planlegging og menyen må du gjøre ferdig hjemme. Evalueringen tar litt tid, det må du må ta høyde for.
2. års lærling	mai kl: ca. 1 times tid kommer tilbake til dato	TEAMS	Fagprøvesamling på Teams med prøvenemder Gjennomgang av en fagprøve, for å bli kjent med hvordan det foregår, og hva som forventes av deg. Faglig ledere er også velkomne til å delta på Teams