

Mad til mennesker 10. kl. 3 dg. Viborg

[BU-1213-10-54]

Kursusperiode	24/10/12 til 26/10/12
Sted	H. C. Andersens Vej 9, 8800 Viborg
Formål	Brobygning 3 dage 10. klasse Formål: Velkommen til Passion for mad, Hotel - og restaurantskolen. Vi vil gerne gøre dig parat til at starte på en af vores spændende uddannelser. Hos os får du mange forskellige gastronomiske oplevelser, du møder en verden med fart på og hvor smag, service og kreativitet er i højsædet. Indhold: Vi har sammensat et forløb til dig så du på tre dage kan få et indblik i, hvordan det er at gå på Hotel- og restaurantskolen, og hvad et arbejde i branchen indebærer. To dage vil du være i et af vores professionelle køkkener hvor du skal producere mad med en af skolen dygtige undervisere, den sidste dag vil være teoriundervisning.
Indhold	Programmet er sammensat således at den ene dag primært handler om kokkeuddannelsen. Her vil du møde kokken og hans tro følgesvende - komfuret, kniven og de skarpe sanser. Du skal arbejde med friske råvarer og tilberede dejlige retter fra restaurantkøkkenet, både forretter, hovedretter og desserter - fra Danmark og "omegn". Du skal prøve at tilberede på forskellige måder og prøve sanserne af - fra øje til næse og mund. Den anden dag arbejder vi med udgangspunkt i ernæringsassistentuddannelsen. Her skal du arbejde med sensorik og sundhed, og du vil få indblik i forskellen mellem jobbet som ernæringsassistent og jobbet som kok. Maden du skal være med til at producere, vil være under temaet "sund buffet". Den tredje dag skal ud beskæftige dig med varekendskab, økologi og bæredygtighed. Det betyder at du skal lære mere om de råvarer og produkter, du har brugt i køkkenet. Du vil få et indblik i hvad gode råvarer er og hvor de kommer fra. Denne dag skal du ikke i køkkenet, men opleve den mere teoretiske side af uddannelsen. Vi arbejder med årstiden frugt og grønt så menuerne du skal prøve kræfter med bliver lækre sæsonbetonede retter Så drømmer du om en karriere inden for hotel og restaurationsbranchen, så glæder vi os til at se dig på Passion for mad, Hotel - og restaurationsskolen - en del af Mercantec.
Arbejdsform	Bemærk: Synlige smykker, piercinger og neglelak er ikke tilladt i fødevareproduktionen i køkkenerne. Ta' fornuftigt fodtøj på - gerne kondisko.
Mødetid	Du skal møde hver dag fra kl. 8.00 - 13.30. Den første dag møder du i kantinen på H C Andersens Vej 9, hvor du vil blive afhentet af en lærer fra afdelingen.
Transport	Skal aftales med din egen skole
Kantine	Du kan købe forskellig mad i kantinen, men mange tager madpakke med.
Andet	Du skal medbringe skriveredskaber, simpel lommeregner og papir.

Se mere om skolen på
www.mercantec.dk

Ansvarlig Per Tegtmeier
Email pete@mercantec.dk

Kontaktinformation

Mercantec
H.C. Andersens Vej 9
8800 Viborg

8950 3300
mercantec@mercantec.dk
www.mercantec.dk