



Kom på kurs våren 2012

För dig som arbetar som kostchef, restauranglärare, HK-lärare, kökschef, kock i förskola och skola eller annat område där du behöver en uppdatering inom ämnesområdet.

Att laga vegetarisk mat kräver kunskap

Den här kursdagen vänder sig till dig som vill laga hälsosam, billig och miljövänlig vegetarisk mat. Vi riktar oss till dig som dagligen lagar mat till vegetarianer, men också till dig som vill laga mer vegetariskt till alla gäster. Syftet med dagen är att ge dig ny kunskap om hur du skapar smakrika, och hälsosamma vegetariska rätter. Du får handfasta tips och spännande recepttänk som innehåller tillräckligt med näring.

Säker allergimat ger trygga matgäster

Den här kursdagen vänder sig till dig som arbetar i tillagnings- eller mottagningskök och vill vara säker på att leva upp till de krav som Miljö- och hälsoskydds-förvaltningen ställer på hur maten hanteras till allergiker. Syftet med dagen är att ge dig verktyg så du har koll över allergena faror enligt egenkontrollens krav. Du kommer också att få konkreta råd och tips på maträtter och lämpliga produkter att använda. Kursintyget du får denna dag kompletterar din egenkontroll.

Lokal Göteborg:

Matsmak i Gårda, Drakegatan 1

Lokal Stockholm:

Saturnus konferens, Hornsgatan 15

Kursintyg ingår!

www.matkompetens.se

Göteborg måndag 13 februari
Stockholm måndag 27 februari

Vegetariskt – trendigt och läckert

9.00 Registrering och servering av kaffe/te med smörgås

9.30 Läcker, rolig och inspirerande vegetarisk mat

- olika vegetariska val
- en guide för tillräcklig näring
- mätt på vegetariskt

12.15 Lunch

13.15 Konsten att skapa läckra veggie menyer

- gör kloka livsmedelsval
- smart matlagning
- lockande recept och härliga smaksättningar

14.30 Kaffe/te, frukt och utlämning av kursintyg

14.50 Veggieshow

- upplevelser från det vegetariska köket
- aptitretande matinspiration och vegonyheter

16.00 Vegetariska dagen avslutas

Göteborg tisdag 14 februari
Stockholm tisdag 28 februari

Säker allergimat – senaste nytt

9.00 Registrering och servering av kaffe/te med smörgås

9.30 Fakta och nyheter om allergimat

- allergener i mat
- tillsatser och överkänslighet
- livsmedel och korsreaktioner

12.15 Lunch

13.15 Säker mathantering

- märk enligt EU och Livsmedelsverket
- trygg tillagning och servering
- branschriktlinjer och checklista till hjälp i köket

14.30 Kaffe/te, frukt och utlämning av kursintyg

14.50 Allergishow

- locka med färg- och smakrik allergimat
- receptidéer med nyheter från allergiköket

16.00 Allergidagen avslutas

Flera tusen har lyssnat på Annika & Margareta Kom och lyssna du också!

Om Annika och Margareta

Annika Wesslén och Margareta Andersson är båda konsulter, föreläsare och författare. Tillsammans har de en unik kompetens och lång erfarenhet av att arbeta mot måltidsbranschen. Med sitt stora bransch-kännande känner de väl till de speciella förutsättningar och behov som gäller för storhushåll, restauranger och utbildningar. På ett fartfyllt och inspirerande sätt kommer de att ge dig kunskap om hur du på ett professionellt sätt arbetar med hälsosam och läcker mat till många gäster.

Försäkra dig om en plats – Anmäl dig redan idag!

Kryssa i var och när du vill gå.

Vegetarisk inspiration – läckert och trendigt

Göteborg 13 februari, Matsmak i Gårda, Drakegatan 1

Stockholm 27 februari, Saturnus konferens, Hornsgatan 15

Säker allergimat – senaste nytt

Göteborg 14 februari, Matsmak i Gårda, Drakegatan 1

Stockholm 28 februari, Saturnus konferens, Hornsgatan 15

Deltagaravgift: 1 955: - per person och dag + moms. I priset ingår lunch, för-/eftermiddagskaffe, dokumentation och kursintyg.

Har du frågor ring: 070-632 6223 eller 0708-116 528

Anmälan: Mejla info@matkompetens.se, faxa 0380-37 60 35 eller posta till Fomaco AB Möcklamo Södragården, 571 67 Bodafors
Anmälan är bindande. Ersättare kan skickas vid förhinder.

Bekräftelse: Fakturan sänds ut före kursstart och gäller som bokningsbekräftelse. Vill du få en snabb bekräftelse uppge en e-postadress.

Texta tydligt, tack!

Arbetsplats _____

Adress/Box _____

Postnummer/Ort _____

Tfn _____ Mobil _____

Namn _____

Namn _____

Namn _____

E-post _____

Önskas specialkost _____

Fakturaadress om annan än ovanstående samt ev. referensnummer

Datum _____ Beställare _____