



Sjokoladekurs med Sverre Sætre

Tid: 8 - 9 februar 2012

Sted: Breivika videregående skole, Tromsø

Pris: 2000,- pluss overnatting

Påmeldingsfrist: 15.01.2012

Vil du lære deg å lage konfekt og annet godt av sjokolade?

Konfekt og sjokolade som et ekstra bein å stå på for deg som driver med gårdsbutikk, lokalmatforretning eller reiselivsbedrift med fokus på lokal mat? Fullt mulig!

Sjokolade gjør som kjent lykkelig, og det er kanskje ekstra viktig i den mørke årstiden. Nå kan du lære om sjokoladens hemmeligheter av en av Norges fremste konditorer, "sjokolademester" Sverre Sætre. På programmet står både grunnleggende kunnskaper om sjokolade og produksjon av konfekt og andre produkter. Og har du spesielle ønsker kan du ta kontakt med kursarrangør!

Ta med kokkeklær om kom på sjokoladekurs i Tromsø. Du vil få kurs på høyt faglig nivå. Helga før er det Nordlysfestival - kanskje en mulighet å kombinere to ting?

Kursavgift er inklusive lunsj to dager og råvarer. Overnatting kommer i tillegg og ordnes selv av den enkelte deltager.

Praktisk informasjon

Det er mange overnattingsmuligheter i Tromsø, og alle ordner dette selv. Ta kontakt med Ulrike Naumann (ulrike.naumann@bioforsk.no) dersom du trenger tips mht overnatting.

Kurset arrangeres med støtte fra Nordnorsk kompetansenettverk for lokalmat, som er en del av Innovasjon Norges lokalmatprogram.



Kurslærer

Sverre Sætre er en av Norges fremste konditorer og meget dyktig med sjokolade. Han driver Sverre Sætres konditori i Oslo og har gitt ut blant annet "Den store kakeboka" som stakk av med seieren for årets beste norske kokebok i 2010.

Kursnavn:	Sjokoladekurs nybegynner/etter ønske fra deltagere
Formål:	Gi grunnleggende kunnskaper om produksjon av sjokoladeprodukter til gårdsutsalg med mer.
Målgruppe:	Lokalmatprodusenter som ønsker et ekstra bein å stå på.
Forkunnskaper:	Ingen
Omfang:	1,5 dagers kurs fra lunsj dag 1 til ca. kl. 15 dag 2
Innhold:	Grunnleggende om sjokolade, produksjon av konfekt, dessert, kaker
Kursavgift:	NOK 2000 pr pers. Inkluderer kurs, råvarer og lunsj 2 dager
Tidspunkt:	08. februar 2012 kl. 12.00 til 09. februar 2012 kl. 15.00
Arrangør:	Kompetansenettverk for lokalmat, Nord-Norge
Faglig ansvarlig:	Sverre Sætre
Kontaktperson(er):	Ulrike Naumann, Bioforsk Nord Holt. Ulrike.naumann@bioforsk.no , tlf. 40642074
Samarbeidsparter:	Brevika videregående skole, Tromsø
Kurssted:	Brevika videregående skole, Tromsø
Påmeldingsadresse:	Ulrike.naumann@bioforsk.no
Påmeldingsfrist:	15.01.2012, bindende påmelding skriftlig på mail
Betaling:	På forhånd, faktura sendes ut.
Antall deltagere:	15
Aktuelle lenker:	www.bioforsk.no/matnett ,