

INVITASJON TIL UTEMATKURS - SYKKEL

Lønnsom opplevelsesmat, NCE Tourism, 27.- 28. februar:

Sted og dato: Sola/Jæren 27. og 28. februar 2018

Gode matopplevelser påvirker prisen på produktet og gjestetilfredsheten. NCE Tourism har sammen med Fylkesmannen, Ipaxmat og Smak av Kysten/Matarena laget et toårig prosjekt for å trene og blir gode på utemat.

Kurset retter seg mot opplevelsesbedrifter med sykkelopplevelser som en viktig del av tilbudet. Med fokus på lokale råvarer skal vi trene på å utvikle menyvariasjon for sykkelturen. Ipax Mat v/ Sigve Skretting står for den matfaglige gjennomføringen av kurset. Målet er å inspirere og motivere til å ta i bruk lokale råvarer, lære nye teknikker og metoder for bruk av råvarene, og i neste omgang utvikle retter for forskjellige turkonsept innen sykkel.

Dag 1:

- | | |
|----------|--|
| kl 12.00 | Oppmøte på Sola Strandhotell
Velkommen, presentasjon av deltakere og kursholdere
Gjennomgang av kursets innhold, råvarer og forberedelser til de praktiske oppgavene. |
| Kl 13.30 | Aktiviteter: <ul style="list-style-type: none">• Gjennomgang av turløype med stopp• Presentasjon av lokale råvarer.• Hvilke retter vi skal lage gjennom begge dagene• Øving i teknikker vi skal bruke; bål, grill, primus/"stormkjøkken"• Prep for tur neste dag. |
| Kl 17.00 | Samtaler og diskusjoner om utfordringer og muligheter ved matlaging og servering for organiserte sykkelturen med guide. |

Dag 2:

- | | |
|------------------|--|
| Kl 08.00 | Frokost |
| kl 09.00 - 13.00 | NCE Tourism, klyngemøte. Inkl lunsj |
| kl 13.00 - | Oppmøte ved syklene, pakking og avgang til sted for leir/bespisning
Gjennomføring av måltid etter definerte retter og oppgaver.
Rydding og fortsettelse til endepunkt for turen
Oppsummering og diskusjon samt info om evaluering og oppskriftstilgang. |
| Kl 16.00 | Avslutning |

Påmelding til Sigve Skretting: ssk@ipaxmat.no telefon: 90751025.

Vel møtt til kurs!

Norwegian Centres of Expertise

NCE Tourism
Fjord Norway

