

”KOKKE KAMP”



MATKURS BASERT PÅ
SAMARBEID
OG
KOMMUNIKASJON

SAUDA FJORD HOTEL



VEGEN MOT MÅLTIDET.

Deltagerne skal tilberede maten i fellesskap, med god veiledning fra kursverten.

God mat aleine er ikke nok til å få til et perfekt måltid, ramma rundt, og atmosfæren er viktige ingredienser for å få til et skikkelig festmåltid.

Deltagerne får også dekke og pynte bord, samt velge ut vin til maten.

Deltagerne samles i restauranten, der de ulike rettene blir presentert av gruppa som har laget de.



Den matfaglige delen av kurset er beregnet gjennomført i løpet av 2 - 3 timer. På den tiden skal :

- maten tilberedes
- gruppen skal komme frem til presentasjon av maten
- restaurant gruppen skal redegjøre for valg av drikke til maten, samt finne en person som skal holde velkomst tale, og en person som skal holde takk for maten tale.
- maten skal serveres
- kjøkkenutstyr vaskes og settes på plass.
- etter maten skal det vaskes å ryddes på kjøkken og i restaurant.

Vi deles inn i grupper

1. Forrett (lage forrett)
2. Hovedrett (skal lage hovedrett med tilbehør)
3. Dessert og kaffe (skal lage dessert å dessertpynt, og koke kaffe)
4. Restaurant (skal skrive taler, dekke bord, og velge vin)

Fremgangsmåte.

Det skal lages nok porsjoner til alle, og i denne samlingen blir de til.....personer.

Rettene skal lages og gjennomføres på best mulig måte etter oppskrift.

Kokk er tilgjengelig under vegs for veiledning.

Vi starter klokken:..... og skal være klare for servering første rett klokken:.....

Gruppen som har laget den første retten serverer denne og presentere maten og fremgangsmåten for de andre gruppene.

Når vi er ferdige med å spise, rydder denne gruppen ut av bordet, og mens det skjer, slutfører neste gruppe og serverer neste gruppe sin rett, på samme måte som forrige gruppe, slik fortsetter vi til alle retter er servert.

Så er det rydding og vasking.