

Teambuilding & Gastronomi

- skræddersyede kurser, hvor I lærer samarbejde gennem madlavning sammen med vores kokke!



Prøv fx. Mad på Bål (a la Nak & Æd), Master Chef, Gourmet Hotdogs, De gode afleveringer, Gastronomisk madkamp, Køkkenets DNA eller Fotryllende Fransk - klassisk fransk bistromad.

Teambuilding & Gastronomi

Vi tilbyder nu en lang række spændende kurser, hvor omdrejningspunktet er team building og gastronomi.

I kan bruge kurserne til at hygge jer, til ryste-sammen-tur eller bare til lidt sjov og ballade i køkkenet. Vi skræddersyr kurserne sammen med jer, så alle kan være med.

I EUC Nords spritnye køkkener, kan vi tilbyde forskellige aktiviteter som strækker sig fra et hurtigt måltid til heldagsarrangementer med indbygget teambuildingsaktiviteter.

Vores kokke hjælper jer gennem forløbet, så alle får et sjovt og udbytterigt kursus hos os.

Vil du gerne høre mere om Teambuidling & Gastronomi, så er du velkommen til at kontakte uddannelseschef Dennis Kindberg på tlf. 7224 6064 eller mail dmk@eucnord.dk

Forslag til jeres aktivitet

Gastronomisk Trekamp/madkamp

Her kommer jeres evner på prøve på at kunne formidle tanker om smag og oplevelser med mad.

De gode Afleveringer

Her er fokus på deltagernes evner til at kommunikere, koordinere og samarbejde. Grupperne "sælger" deres retter til de andre grupper, som så indgår i en menu. Egner sig godt til store grupper.

Køkkenets DNA

Måden et køkken organiseres på har rødder tilbage til starten af 1900-tallet. Kan virksomheder lære af det klassiske køkken og dets særlige organisering? Ved øvelser i et moderne a la carte køkken vises, hvordan dette fungerer og deltagerne får selv mulighed for at prøve det.

Mad på Bål/Grill (a la Nak & Æd)

Her prøver vi at gøre samværet afslappet og hyggeligt. God måde at lære hinanden bedre at kende på en afslappet facon. Der bliver tændt op og tilberedt i det fri med simpelt udstyr.

Fortryllende Fransk

Lær om de franske klassikere og hvorfor de stadig holder. Vi afprøver nogle klassiske retter og ser om vi kan finde ud af, hvorfor de stadig efterspørges på restauranterne.

Gourmet Hotdogs

Sætter jeres innovative evner på spil, hvor udvikling og kreativitet vil blive belønnet. Ud fra et udvalg af råvarer, skal den perfekte hotdog skabes og bedømmes.

Masterchef

Som gruppe arbejder I sammen om retter, der bliver vurderet på forskellige parameter som samarbejde, kommunikation og naturligvis på jeres gastronomiske evner.

Ryste-Sammen-Mad

Trænger medarbejderne til at få snakket over lidt mad og drikke, står vi klar med konceptet, som kan strække sig over 1 time til en hel aften med mad og drikke.



Uddannelseschef Dennis Kindberg (tv) og kok Peter Henrichsen er klar til at tage jer med på en gastronomisk rejse.



Praktiske informationer

Tilmelding

Ring eller mail til kursussekretær Marianne Kondrup Krogh (tlf. 7224 6011).

Undervisning

Undervisningen planlægges, så det passer til jer.

Kursussted - EUC Nord

Kurserne vil blive afholdt i vores spritnye køkken på M.P. Koefoeds Vej 10 i Hjørring.

Kontakt

Uddannelseschef Dennis Kindberg
Tlf. 7224 6064
Mail: dmk@eucnord.dk

Kursussekretær Marianne Kondrup Krogh
Tlf. 7224 6011
Mail: mkk@eucnord.dk

Kursuscenter **Nord**
EUC Nord

M.P. Koefoeds Vej 10
9800 Hjørring

Tlf. 7224 6000
info@eucnord.dk

eucnord.dk

