

Kompetanseprogram:

«Kokkekurs – kjøkken med norske spesialiteter og sesongens råvarer»

Norske spesialiteter og sesongens råvarer

Klimatiske forhold gjør at våre råvarer fra sjø og land får helt unike smakegenskaper. Norske kokkers suksess i internasjonal konkurranser er med på å synliggjøre Norge som en unik råvareleverandør internasjonalt. Bredden i spennende spisesteder i alle prisklasser gjør at gode matopplevelser basert på lokale råvarer finnes over hele landet. Matopplevelser i kombinasjon med levende kulturlandskap og fantastiske naturopplevelser er fortrinn som kan befeste Norge som destinasjon. Oppfinnsomhet, engasjementet og utvikling av lokalmat de siste årene har vært fantastisk og det synes som dette er en trend som fortsetter.

Fra høsten 2013 vil Innovasjon Norge opprette kompetanseprogrammet «Kokkekurs – kjøkken med norske spesialiteter og sesongens råvarer», som skal gjøres tilgjengelig for samtlige distriktskontorer nasjonalt. Kompetanseprogrammet er først og fremst rettet mot kjøkkensjefer og kokker i restaurantnæringen, men kursene skal også legges til rette for at servitører og råvareleverandører har utbytte og glede av å delta.

Kursene setter fokus på

- Norske råvarer
- Tilberedning, kvalitet
- Menyvariasjon basert på sesong
- Økonomi og hygiene

iPax (www.ipax.no) er prosjektleder for gjennomføring av kursene. De vil ha det administrative ansvaret i tett dialog med det aktuelle distriktskontoret, samt det faglige ansvaret i samarbeid med Gastronomisk Institutt (www.gastronomi.no). iPax har et stort nettverk innenfor matbransjen nasjonalt og internasjonalt, og vil benytte seg av dette i gjennomføringen av kursene.

Målgruppe:

Målgruppen for kurset vil være unge kokker og lærlinger, kokker med lengre erfaring som ønsker ny inspirasjon, samt ufaglærte praktiserende kokker. Kurset er primært for kokker i hotell og restauranter som er åpen for allmenheten.

Gjennomføring

Kursenes lengde er en samling over to dager, fra lunsj til lunsj. Det er iPax og Gastronomisk Institutt som planlegger og gjennomfører kursene. iPax vil være tilrettelegger for selve kursgjennomføringen ved å finne egnede lokaliteter, sikre det faglige og inspirerende innholdet i kursene, samt tilrettelegge for deltakelse fra lokale råvareleverandører med sine produkter. Hver deltakerbedrift vil bli tilbudt veiledning i etterkant av gjennomført kurs med de faglige ansvarlige.

Oppstart/tidspunkt

Høsten 2013 vil det bli gjennomført to pilotkurs før kompetanseprogrammet gjøres tilgjengelig nasjonalt. På bakgrunn av pilotkursene vil det bli satt opp mer nøyaktig innretning og innhold for kursene. iPax vil ta kontakt med samtlige distriktskontor etter at pilotprosjektene er gjennomført for å informere om mer konkret om kursene og i hvilken periode kursene vil være tilgjengelig for de respektive landsdelene.

Interessant for deg/dere?:

Elisabeth Utsøl Pettersen på IN sitt kontor i Nordland. Hun treffes best på mail:

elisabeth.utstol.pettersen@innovasjon norge.no, alternativt på mobil: 95 15 49 87 eller telefon: 75 54 20 61.