

kit.

akademiet

KURSKATALOG

VÅR/SOMMER 2018



KUNNSKAP
K
TRYGGHET
INSPIRASJON

AS|KO
SERVERING

KIT-AKADEMIET: STEDET FOR INSPIRASJON OG FAGLIG PÅFYLL

Status etter det første hele driftsåret for KIT-akademiet er både oppløftende og inspirerende! Vi har gjennomført 40 kurs og 36 ulike arrangementer i tillegg til flere konkurranser – bl.a. det første NM for kantinekokker i Norge. I løpet av dette året har vi også vært vertskap for noen av Kokkelandslagets treningssamlinger. Dette viser at vi er på god vei til å nå våre ambisjoner om å være en sentral og viktig arena for bransjen når det gjelder å bidra til faglig påfyll, inspirasjon og kompetansedeling.



Det gjør meg derfor både stolt og glad når jeg nå på vegne av KIT-akademiet kan presentere en ny kurskatalog for første halvår 2018! Her byr vi på nye og spennende muligheter for faglig inspirasjon på mange områder. Vi har etter hvert fått en faglig bredde som gjør at vi har noe for enhver, enten man har mange års fartstid eller er relativt ny i denne dynamiske og spennende bransjen som er i kontinuerlig forandring.

De stadig raskere endringene vi opplever både på teknologisiden og når det gjelder råvare-utnyttelse, er på en og samme tid både spennende og krevende. Det å ha blikket for hvordan trendene påvirker forbrukervalg og preferanser, er helt nødvendig for å skape konsepter og løsninger som er levedyktige. KIT-akademiets tette samarbeid med noen av bransjens dyktigste profiler, garanterer innsikt og inspirasjon som nettopp kan brukes til å utvikle nye løsninger for fremtiden.

Året som har gått, har gitt oss verdifull innsikt i hva bransjen har behov for når det gjelder videreutdanning og faglig oppgradering. Det betyr at du vil finne kurs vi har fått gode tilbakemeldinger på, side om side med nye og spennende tilbud. Ett eksempel på dette er vinkelnerutdannelsen som nå blir en del av tilbudet på KIT-akademiet. Jeg skal på ingen måte beskrive kurstilbudet i detalj. Til det er det rett og slett for omfattende. Bla deg heller igjennom denne katalogen, og finn det kurset som er det riktige for akkurat deg.

Avslutningsvis vil jeg nevne at vi alltid er lydhøre for innspill og gode ideer! Har du tips til kurs eller andre aktiviteter du mener kan passe på KIT-akademiet, er vi svært takknemmelige for det. KIT-akademiet ønsker å være et sted som bidrar til positivitet, inspirasjon og gode løsninger. Jeg håper riktig mange av dere ønsker å bidra til dette og blir med på noe av det vi har å by på i 2018.

Hjertelig velkommen til KIT-akademiet i 2018!

Tore Trangmyr
Markedssjef verdiøkende tjenester
ASKO NORGE AS

Line Dahl Strømberg
Kurskoordinator
ASKO NORGE AS



KIT-AKADEMIET

KIT er et akademi som hever kompetansen til deg og dine ansatte. Vi tilbyr kurs innen mat, drikke, økonomi og mattrygghet. Vi har kurs for deg som er ny i serveringsbransjen eller som ønsker å bygge videre på eksisterende kunnskap.

Kursene er tilpasset for å gi deg trygghet og kunnskap om de temaene som betyr noe for deg og din bedrift. Vi ønsker å gjøre deg bedre rustet til å møte de nye kravene som stilles til serveringsmarkedet, og gi deg inspirasjon innenfor nye trender.

Våre kursledere er håndplukkede for sin kompetanse, og er de beste innenfor sitt fagfelt. Kompetanseutvikling er en investering til økt lønnsomhet. Derfor er vårt mål at du skal få Kunnskap, Inspirasjon og Trygghet (KIT) til å heve din kompetanse innenfor de områdene du trenger faglig påfyll.

Velkommen til KIT-akademiet!

4 GRUNNER TIL Å MELDE SEG PÅ KURS HOS KIT-AKADEMIET:

1. Økt kunnskap
2. Gir inspirasjon og nytenkning
3. Trygghet til å takle nye utfordringer
4. Hever kompetansen

**KURSHOLDER:**

Svein Magnus Gjønvik

KATEGORI:

Mat

FORKUNNSKAPER:

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper. Vi anbefaler alle deltakere å benytte komfortable sko, samt egen kokkejakke.

STED:

Finner du på vår nettside www.kitakademiet.no

VARIGHET:

Kl. 10.00–15.00

(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:

Kr 1 700,-

PÅMELDING:www.kitakademiet.no

TEMA:

ALLERGI - MATINTOLERANSE

Innføring i temaet matintoleranse, merkeforskriftene og hva som faktisk er tilgjengelig av råvarer og produkter!

Om kurset:

Matallergi og overfølsomhet for matvarer rammer alle aldersgrupper. Rundt en tredjedel av småbarnsforeldrene forteller at barnet deres har overfølsomhet for en eller flere matsorter, og problemet er også økende blant voksne. Dette er en voksende gruppen mennesker som vi både må og skal vil ta hensyn til. En utfordring med mange muligheter! De som er dyktige på området vinner markeder overfor en stor gruppe kunder.

Det blir gjennomgang av ulike matallergier, hvilke allergiske reaksjoner som kan oppstå og hvordan skal vi ta hensyn til de ulike allergiene på best mulig måte. Det finnes utallige gode produkter, både hel og halvfabrikata, men kan vi også lage god mat fra bunnen uten at det blir en tidstyv? Svein Magnus demonstrerer hvordan du lager god mat uten allergener.

Hvordan tilrettelegger du for at kravene i merkeforskriftene blir fulgt? Tips til bruk av forskriftene og merking av menyer.

Lunsj, kursbevis, kaffe og te er inkludert i kursprisen.

Kurset passer for:

Kurset er beregnet for de som til daglig lager mat, men også for de som leder andre til dette.

Bakgrunn kursholder:

Svein Magnus Gjønvik er utdannet både kokk og servitør med fagbrev og ble nylig utnevnt til æresmedlem i Norges Kokkemesteres Landsforening for sitt brennende engasjement og evig streben etter å nå nye mål. Han er aktiv som konkurransedommer i nasjonale og internasjonale kokkekonkurranser, blant annet WACS Euro SKILLS og World SKILLS. Tidligere drev han restauranten Hos Magnus i Trondheim. I dag eier og driver han SMG Rådgivning – Matakademiet sammen med sin kone Brit Randi, og han har også vært aktiv i utviklingen og driften av Matskolen fra prosjektstart i år 2000 til i dag, samt flere andre prosjekter for NAAF.



**KURSHOLDER:**

Henrik Dyrnes Svendsen

KATEGORI:

Mat

FORKUNNSKAPER:

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper.

STED:Finner du på vår nettside
www.kitakademiet.no**VARIGHET:**

Kl. 10.00–15.00

(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:

Kr 1 400,-

PÅMELDING:www.kitakademiet.no

TEMA:

SKAP MAGISKE SMAKER MED KRYDDER

Med krydder kan du trylle, leke og skape både klassiske smaker og uventede kombinasjoner. Du vil ta med deg en rekke konkrete teknikker, tips, oppskrifter og ikke minst masse inspirasjon til å skape nye smaksopplevelser.

Om kurset:

Utgangspunktet for det gode måltidet er fine råvarer, men med krydder og smaksetting kan man løfte matopplevelsen til nye høyder. Stor interesse for vegetariske proteinkilder, kjøtt som skal langtidsbearbeides og ikke minst fokus på mindre bruk av salt og fett gjør at behovet for kunnskap om smaksetting er økende.

På kurset vil du få økt kunnskap om en rekke krydder, deres bruksområder og en god dose kreativt påfyll til matlagingen. Du vil få inspirasjon til å prøve nye og uventede smaks-kombinasjoner, både i det salte og det søte kjøkkenet. Vi er innom smakens fysiologi, ulike dimensjoner i smak og hvordan man kan appellere til alle sanser med krydder. Vi skal lære mer om urter, pepper, chili og andre rene krydder, og i tillegg lukter og smaker vi oss gjennom en del klassiske krydder og en rekke krydder som fort kan vise seg å bli nye favoritter. Kryddring er en smakssak og på kurset vil du få inspirasjon til å utvikle din egen stil som vil gi din matlaging særpreg og personlighet. Her skal vi bokstavelig talt lære deg å tilføre litt mere krydder i hverdagen.

Krydder kan også være et verktøy for god kjøkkenøkonomi. Kostnaden til kryddring utgjør ca 1% av rettens verdi, men smaken står som kjent for mye mere. I tillegg får du tips om god svinnhåndtering ved å bruke krydder aktivt for og tilføre nye smaksretninger.

Historier om opphav er en stor trend og dine gjester vil sette pris på å vite mer om hvor de ulike råvarene kommer fra. Krydder har en rekke spennende historier å fortelle.

Lunsj, kursbevis, kaffe og te er inkludert i kursprisen.

Kurset passer for:

Passer for deg som har lyst til å få mye ny inspirasjon om smaksetting og å lære mere om mulighetene med krydder.

Bakgrunn kursholder:

Henrik Dyrnes Svendsen har erfaring som kokk og kjøkkensjef fra hotell og restaurant. Han jobber nå i Santa Maria Foodservice med salg, rådgivning og konseptutvikling.



**KURSHOLDER:**

Amund Skrutvold

KATEGORI:

Mat

FORKUNNSKAPER:Interesse for baking
og godt bakverk.**STED:**Finner du på vår nettside
www.kitakademiet.no**VARIGHET:**

Kl. 10.00–15.00

(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:

Kr 1 500,-

PÅMELDING:www.kitakademiet.no

TEMA:

BAKEKURS

**Få det beste grunnlaget for å lage dine egne bakeoppskrifter
– fra en av landets fremste bakere!**

Om kurset:

Kurset gir en grunnleggende forståelse for valg av råvarer og for prosessen til å lykkes med bakingen. Hev din egen kompetanse og bli inspirert til å utvikle ditt eget signaturprodukt i din restaurant, kantine eller serveringssted! Hva er vel bedre enn at gjesten kommer tilbake fordi ditt brød, dine kanelboller eller annen bakst er helt unik?

Kurset er ikke et deltakende kokkekurs, men vil foregå på vårt fine kokketeater. Du vil få innsikt i bakeprosessen steg for steg; fra hvordan oppskriften bygges opp og helt frem til ferdig stekt produkt, samt oppbevaring av dette. Det hele vil bli vist med praktiske eksempler. Vi ser også på egenskapene til forskjellige korn- og meltyper, hvordan du kan smaksette brødene, hva som gjør brødene ekstra saftige og holdbare, samt andre tips og triks du kan ha god nytte av.

Lunsj, kursbevis, kaffe og te er inkludert i kursprisen.

Kurset passer for:

De som jobber/er lærling på kjøkken og kantiner i serveringsbransjen.

Bakgrunn kursholder:

Amund har 30 års erfaring fra bakerfaget, og er utdannet med både svennebrev og mesterbrev. Han har vært med på det norsk Bakerlandslaget fra 2012 til 2015, og har holdt flere bakekurs rundt omkring i Norge. Han har også holdt bakekurs i bl.a. Tyskland, Canada, Sør-Korea og Malaysia. I tillegg var han med som baker for de norske utøverne til vinter-OL i Vancouver 2010, og skal også være med til OL i PyeongChang 2018. Amund jobber til daglig som produktutviklingssjef i Norges største bakerikjede, Bakehuset AS.



**KURSHOLDER:**

Amund Polden Arnesen

KATEGORI:

Drikke

FORKUNNSKAPER:

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper.

STED:Finner du på vår nettside
www.kitakademiet.no**VARIGHET:**

Kl. 10.00–15.00

(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:

Kr 1 500,-

PÅMELDING:www.kitakademiet.no

TEMA:

ØLKURS MED NORGES FØRSTE ØLSOMMELIER

Lær om øl av Norges første ølsommelier.

Om kurset:

På dette kurset vil du lære om ølets råvarer, hvordan det brygges, og hvordan det er mulig å lage så uendelig mange forskjellige typer øl som vi har i dag. I tillegg tar vi for oss noen gode tips om øl i kombinasjon til mat. Det blir også noen praktiske råd om hvordan man best velger ølutvalget til forskjellige typer serveringssteder. Øl er en av Norges sterkest voksende drikke kategorier og med dette kurset vil din bedrift være oppdatert og klar får å utnytte ølets potensial i dagens marked. Målet for kurset er å øke kompetansen på øl slik at bedriften kan yte bedre service til kundene og øke ølsalget.

Kurset passer for:

Kurset passer for alle - fra nybegynner til entusiaster.

Bakgrunn kursholder:

Amund Polden Arnesen ble i 2011 Norges første ølsommelier ved The Institute of Brewing and Distilling i London, og startet i 2013 opp det norske ølkelner/ølsommelierkurset i samarbeid med Beverage Academy. Han har også tatt det nettbaserte Concise course in Brewing Technology ved The Siebel Institute of Technology i Chicago.



**KURSHOLDER:**

Cathinca Dege

KATEGORI:

Drikke

FORKUNNSKAPER:

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper.

STED:

Finner du på vår nettside
www.kitakademiet.no

VARIGHET:

Kl. 10.00–14.00

(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:

Kr 1 500,-

PÅMELDING:www.kitakademiet.no

TEMA:

**BLI KJENT MED PIEMONTE,
TOSCANA OG VENETO**

Italia har et mangfold av druetyper som få andre land kan sammenlignes med. Bli bedre kjent med vinkulturen i Italias mest kjente vinområder.

Om kurset:

Bli kjent med Amarone, Brunello, Barolo, alle kjente viner fra Italia. På dette kurset fokuserer vi på viner fra tre av de mest kjente regionene, Piemonte, Toscana og Veneto. Vi nordmenn drikker italiensk vin som aldri før. På kort tid har Italia tatt ledertrøya og gått forbi kjente vinland som Frankrike og Spania. Ikke så rart, for Italia er et spennende vinland med en rik og interessant vinhistorie. De har et mangfold av druetyper som få andre land kan matche. Italienerne er veldig stolte av sine viner, og hver region har sitt særpreg med en egen mat- og vinkultur.

Kurset passer for:

Passer for alle med faglig interesse, eller for deg som vil vite mer om de mest kjente vinregionene i Italia.

Bakgrunn kursholder:

Studier midt i Europa førte til en tidlig interesse for vin som senere ble til en profesjonell karriere. Cathinca Dege er tidligere Norgesmester på vin med bakgrunn fra restauranter 3 Kokker. I tillegg har hun arbeidet mange år med import av vin og som lærer for vinkelnerne på Beverage Academy. Hun holder også foredrag for vinklubber og vininteresserte.



**KURSHOLDER:**

Geir Otto Kjelstrup

KATEGORI:

Trygg mat

FORKUNNSKAPER:

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper for å delta på kurset.

STED:

Finner du på vår nettside
www.kitakademiet.no

VARIGHET:

Kl. 10.00–15.00

(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:

Kr 1 600,-

PÅMELDING:www.kitakademiet.no

TEMA:

TRYGG MAT – KLAR FOR SMILEFJES?

Vil du ha de beste forutsetninger for å servere dine kunder trygg mat og ha et Smilefjes ved inngangen? I dette kurset får du motivasjon og inspirasjon til å jobbe forebyggende, noe som gjør at du kan unngå dårlige kundeopplevelser.

Om kurset:

På dette kurset vil du lære mer om hvilke risikoer som kan oppstå ved håndtering av mat. Vi går gjennom ulike kilder til smitte, allergener og andre helsefarer. Du får innsikt i kritiske trinn i tilberedning av mat og hva som kreves av et internkontrollsystem (IK-Mat). Kursinnholdet er tilpasset Mattilsynets hygieniske krav til serverings- og spisesteder. Fra januar 2016 utsteder Mattilsynet Smilefjesrapporter ved tilsyn. Det er ingen endringer i regelverket som Mattilsynet fører tilsyn etter. Det nye er at resultatet av tilsynet uttrykkes med ett av tre mulige smilefjessymbol, og at virksomheten plikter å henge opp Smilefjesrapporten godt synlig for kunden. Gjennom kurset vil du ha kunnskap om hva som kreves hos deg for å produsere trygg mat for dine kunder. Målet med kurset er i tillegg til økt kunnskap om produksjon av trygg mat, at du vil få inspirasjon og motivasjon til å bruke det du har lært i kurset i ditt daglige virke.

Lunsj, kursbevis, kaffe og te er inkludert i kursprisen.

Kurset passer for:

Kurset passer for deg som håndterer mat i serveringsbransjen.

Bakgrunn kursholder:

Geir Otto er utdannet næringsmiddelteknolog. Han har jobbet 20 år i Mattilsynet og 18 år i Anticimex. Han har lang og bred erfaring med IK-Mat, 2. og 3. partsrevisjoner iht. IK-Mat, BRC og andre kvalitetssystemer. Geir Otto har holdt en rekke kurs, foredrag og presentasjoner i Trygg Mat, herunder internkontroll, næringsmiddelhygiene, HACCP, BRC for ulike kunder i næringsmiddelindustrien, storhusholdning, dagligvare, convenience m.m.



**KURSHOLDER:**

Katarina Lalander Hamnes

KATEGORI:

Økonomi

FORKUNNSKAPER:

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper, men du bør være «sulten» på å bli en bedre leder.

STED:

Finner du på vår nettside www.kitakademiet.no

VARIGHET:

Kl. 10.00–15.00

(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:

Kr 1 900,-

PÅMELDING:www.kitakademiet.no

TEMA:

KUNDEBEGEISTRING

Kurset handler ikke om «smil» og definerte servicestandarder. Det handler om å inspirere alle til å finne sin personlige måte å yte service på.

Om kurset:

Bra lederskap, varmt vertskap og inspirerende personale vil hjelpe deg til økt lønnsomhet i din virksomhet. Det å skape gode gjesteopplevelser, enten det er i restauranten, kantine eller i kiosken er viktige suksesskriterier i en konkurranseutsatt bransje. Kurset med Katarina gir deg de beste forutsetninger til å oppnå akkurat det.

På kurset snakker vi om hvordan du som leder kan skape bedre servicekommunikasjon, motivasjon blandt dine ansatte, håndtere klagebehandling, samarbeid og sannhetens øyeblikk. I tillegg vil du oppleve mye humor, samt få med deg 35 konkrete tips og råd som du kan ta med deg hjem og implementere i din egen bedrift.

Lunsj, kursbevis, kaffe og te er inkludert i kursprisen.

Kurset passer for:

Spesielt utviklet for ledere og mellomledere som ønsker konkrete verktøy for å utvikle en bedre servicekultur og øke servicenivået i egen organisasjon.

Bakgrunn kursholder:

Katarina Lalander Hamnes driver Kundebegeistring By Katarina. Hun har begeistret sine kursdeltakere i Norge og utland siden 1988. Katarina er to ganger nominert som «Beste Foredragsholder» av Confex. Hun har bred erfaring fra en rekke forskjellige bransjer. Hennes foredrag beskrives som morsomme, motiverende, konkrete, praktiske og fulle av aha-opplevelser.



**KURSHOLDER:**

Pål Nordahl

KATEGORI:

Økonomi

FORKUNNSKAPER:

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper.

STED:

Finner du på vår nettside
www.kitakademiet.no

VARIGHET:

Kl. 10.00–15.00

(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:

Kr 1 400,-

PÅMELDING:www.kitakademiet.no

TEMA:

TJEN MER PENGER – ET ØKONOMIKURS FOR IKKE ØKONOMER

Få ut potensiale i bedriften i alle ledd.

Om kurset:

På kurset får du en innføring i hvordan du aktivt kan bruke egne regnskapstall som et effektivt styringsverktøy. Her vil du få en forståelse på forskjellen mellom teoretisk brutto og realisert brutto, og hvor mye du kan oppnå gjennom prioritering, riktig fokus og gjennomføring.

Del 1: Nøkkeltall

Vi viser deg hvor viktig det er å ha kontroll på dine nøkkeltall i regnskapet. Er inntjeningen der den skal være eller mister du nettokroner pga. dårlig oversikt og planlegging?

Del 2: Kundefokus

Hvordan kan du bedre topplinjeveksten med fokus på egne salgstall?
Hvordan kan du jobbe med snittsalg pr. kunde, riktig salgsfokus og kundetrender?
Forstå den viktige forskjellen mellom kundeservice og kundeopplevelse, og hvordan man aktivt bruker service og gode holdninger til å bedre salget.

Lunsj, kursbevis, kaffe og te er inkludert i kursprisen.

Mål med kurset:

Få en innsikt i hva som skal til for å tjene mere penger enn det du gjør i dag, og forstå at regnskapet er det viktigste verktøyet for økt omsetning og bedre brutto. Salg gjennom service gir de beste resultatene og skaper fremtidens vinnere.

Kurset passer for:

Kurset passer for alle som har en mulighet til å påvirke bedriftens resultat som blant annet eier, daglig leder, kjøkkensjef og avdelingsleder.

Bakgrunn kursholder:

Pål har 30 års erfaring i matbransjen, både som kokk og servitør, og er tidligere restauratør. Han har siden 2007 jobbet som innleid driftssjef for NorgesGruppen servicehandel, hvor han jobber å optimalisere driften for best mulig inntjening. Pål holder også kurset «Kutt Matsvinn» på KIT-akademiet (se side 18).



**KURSHOLDER:**

Pål Nordahl

KATEGORI:

Økonomi

FORKUNNSKAPER:

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper.

STED:

Finner du på vår nettside
www.kitakademiet.no

VARIGHET:

Kl. 10.00–15.00

(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:

Kr 1 500,-

PÅMELDING:www.kitakademiet.no

TEMA: KUTT MATSVINN

Bli ekspert på å kutte matsvinn på ditt serveringssted.

Om kurset:

Det kastes mat for mange milliarder kroner per år i Norge. Dette er ikke bærekraftig, verken for lønnsomhet, miljø eller samfunnet. Aktørene i serveringsbransjen går sammen om å redusere matsvinnet sitt med 20 prosent innen 2020. For å oppnå dette trenger hvert serveringssted en ekspert til og koordinere arbeidet. Kunnskap om effekt, målemetoder og relevante tiltak vil sørge for at du bidrar til økt lønnsomhet i din virksomhet.

Pål vil kjøre ekspertkursene på KIT og vil gi deg nødvendig kompetanse til å sette i gang med måling og tiltak for å redusere matsvinnet på ditt serveringssted. Han vil også gi deg den kunnskapen og tryggheten du trenger for å få med deg de ansatte på arbeidet underveis.

Lunsj, kursbevis, kaffe og te er inkludert i kursprisen.

Kurset passer for:

Kurset passer for alle.

Bakgrunn kursholder:

Pål har 30 års erfaring innenfor matbransjen, både som kokk og servitør, og er tidligere restauratør. Han har siden 2007 vært ansatt som innleid driftssjef for NorgesGruppen Convenience hvor han jobber med å optimalisere driften for best mulig inntjening. Pål holder også kurset «Tjen mer penger – et økonomikurs for ikke økonomer» på KIT-akademiet (se side 16) der hovedfokus er økt bruttofortjeneste gjennom kontroll på bedriftens egne tall.





VI HAR GLEDEN AV Å TILBY SOMMELIERUTDANNING

i samarbeid med
BEVERAGE ACADEMY
(Norsk Vinfagskole) på KIT-akademiet

Beverage Academy har Norges eneste offentlig godkjente fagutdanning innen vin, øl og brennevin. Omfanget er 30 fagskolepoeng, dvs. ½ årshet. Gjennomføringsform er forelesninger via web-TV og 6 samlinger ved KIT-akademiet i Oslo. Utdanningen gjennomføres på 1 år.

At teorien undervises via web-TV-forelesninger gir deg en rekke fordeler:

- Studér når og hvor du vil
- Studér i ditt eget tempo
- Repetér forelesningene så mye du vil
- Jobb ved siden av studiene
- Samlingstiden frigjøres til 100% praktisk og opplevelsesbasert læring

Kvalifikasjoner etter gjennomført utdanning

Utdanningen kvalifiserer for de yrkene der man arbeider med vin, øl og brennevin til daglig. Vinkelner er ett av yrkene studiet gir opplæring i, og bestått eksamen gir deg derfor vinkelneratt, vinkelneratt og medlemskap i Norsk Vinkelnerforening. Studiet kvalifiserer til opptak ved WSET Diploma, som igjen er kvalifiserende for opptak til det berømte Master of Wine-studiet.

Undervisning

Forelesninger på web-TV med interaktive øvingsoppgaver, samt samlinger ved KIT-akademiet i Oslo. Dette gir en god blanding av teori, egenaktivitet, smaking og praktiske øvelser. Du får undervisning med et knippe lærere som er blant Norges dyktigste innenfor sine fagfelt, med den meget erfarne vinlæreren Cathinca Dege i spissen.

Mat og vin/brennevin

I tillegg til et stort antall vinsmakinger ved skolen gjennomfører vi kurs i mat og drikkekombinasjoner med Sommelier-Norgesmester Simon Zimmermann, der det meste innen smakskombinasjoner innenfor gourmetkunsten blir prøvd ut. Du får også kurs i norsk tradisjonsmat og akevitt med Halvor Heuch.

Samlingsdatoer

- 3.-4. september: Vinsmaking
- 8.-9. oktober: Sommelier Benkplass
- 12.-13. november: Vinsmaking
- 28.-29. januar: Vinsmaking
- 11.-12. mars: Sommelier Kjøkken
- 8.-9. april: Brennevin Benkplass



Teoriundervisning på nett

I periodene mellom samlingene gjennomgår du studiets nett-forelesninger. Forelesningene er basert på web-TV med interaktive øvingsoppgaver i bakkant av hver forelesning. Dette guider deg gjennom hele studiets pensumlitteratur. Forelesningene blir gjort tilgjengelig for deg via Beverage Academys studentnett. Du kan ta dem når det passer for deg, og repetere forelesningene så mye du vil.

Prosjektoppgave

I løpet av studiet skal du skrive en prosjektoppgave. Oppgaven gir deg en faglig fordypning i et selvvalgt tema innenfor studiets pensum. Oppgaven løses individuelt, og har et omfang tilsvarende 3 ukers studieinnsats.

Offentlig godkjenning

Utdanningen er godkjent av NOKUT (Myndighetenes tilsynsorgan for fagskoler og høyskoler). Dette sikrer at denne fagutdanningen oppfyller nasjonale kvalitetsstandarder.

Studiefinansiering

Utdanningen er godkjent for stipend og lån i Statens lånekasse for utdanning.

Eksamen, vurderingskriterier og karakterskala

Eksamen:

- 27.-28. mai 2019

Bestått Fagutdanning forutsetter bestått teoretisk og praktisk eksamen samt godkjent prosjektoppgave.

Oppmelding til eksamen forutsetter deltakelse i minimum 85% av undervisningen.

Vi benytter karakterskala A til E for bestått (der A er høyeste og E er laveste karakter) og F for ikke bestått.



6 SAMLINGER

PRIS PR. DELTAKER:
Kr 39 900,-

PÅMELDING:
www.kitakademiet.no

