

# kit. akademiet

**KURSKATALOG**  
HØST/VINTER 2016

KUNNSKAP  
TRYGGHET  
INSPIRASJON  
**k**



**AISIKIO**



# NY KURSKATALOG OG NYE MULIGHETER!

Tusen takk for tilliten! Responsen vi fikk på vår første kurskatalog var formidabel – noe jeg tar som et klart tegn på at våre intensjoner med KIT-akademiet er godt tilpasset bransjens forventninger. Vårt mål med KIT-akademiet er å etablere en ledende opplæringsplass for serveringsnæringen. Her skal du få tilført Kunnskap, Inspirasjon og Trygghet – som igjen inspirerte oss til navnet KIT.

Etter en forsiktig start hvor vi primært fokuserte på kurs om trygg mat, økonomi, øl og vin, har vi jobbet målbevisst for å utvide bredden i kurstilbudet vårt på mat og drikkesiden. Det vil du se når du blir deg videre i denne kurskatalogen. For her er det mye spennende! Og ikke minst, så har vi fått med oss mange flinke fagfolk! Det er mye å hente på å få tilført kunnskap og ideer fra mennesker som kan sitt fag! Ved siden av å ha bygget opp sin kompetanse gjennom mange år, har de også en pasjon for det de driver med. Det inspirerer og gir det beste grunnlaget for å lære noe nytt, som kan bidra til nye muligheter for deg og din bedrift.

Serveringsnæringen i Norge har hatt en rivende utvikling de siste årene. Samtidig ser vi at konkurransen om kundene har blitt hardere. Kundene forventer mer, og de har flere valgmuligheter enn noen gang. Da er det viktig å få «påfyll» i form av oppdatert kunnskap om produkter, trender, tilberedning og annet som gjør det mulig å tilby noe særegent og unikt. Det kan friste potensielle kunder til å velge ditt sted fremfor andre. Derfor er det min påstand at det å satse på kunnskap er en lønnsom investering!

For øvrig er det også mye annet som skjer i forbindelse med KIT-akademiet. Denne høsten flytter vi inn i nye lokaler på Kalbakken. Der får vi et topp moderne kurskjøkken, noe vi gleder oss stort til. Det gir enda bedre muligheter til å lage gode og spesialtilpassede kurs. Det siste er også noe vi arbeider med å få på plass, for de som ønsker skreddersydde kurs ute i egen bedrift. Vi har med andre ord mye spennende på gang! På de neste sidene kan du lese mer om de mulighetene KIT-akademiet gir for faglig påfyll denne høsten.

Tore Trangmyr  
Markedssjef verdikjennende tjenester  
ASKO NORGE AS



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



# 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!**

“LÆRING ER NÅR DU PLUTSELIG  
FORSTÅR NOE DU HAR FORSTÅTT  
HELE LIVET, PÅ EN NY MÅTE.”

- Doris Lessing

# KURSOVERSIKT

## HØST OG VINTER 2016

Dato		Kategori	Tema	Sted*
Tirsdag	23. august	Trygg mat	Trygg mat, klar for smilefjes?	NG
Onsdag	24. august	Trygg mat	Har du tilstrekkelig kompetanse på HACCP?	NG
Torsdag	25. august	Økonomi	Økonomikurs, for ikke økonomer	NG
Tirsdag	13. september	Trygg mat	Trygg mat, klar for smilefjes?	NG
Onsdag	14. september	Trygg mat	Har du tilstrekkelig kompetanse på HACCP?	NG
Tirsdag	20. september	Økonomi	Økonomikurs, for ikke økonomer	NG
Onsdag	21. september	Drikke	Ølkurs med Norges første ølsommelier	NG
Tirsdag	11. oktober	Trygg mat	Trygg mat, klar for smilefjes?	AN
Tirsdag	11. oktober	Mat	Lær å filetere fisk av en norgesmester i sjømat	AN
Onsdag	12. oktober	Trygg mat	Har du tilstrekkelig kompetanse på HACCP?	AN
Onsdag	12. oktober	Mat	Lær å lage spennende signaturprodukter	AN
Torsdag	13. oktober	Mat	Pøsekurs med Bodil Nordjorde	AN
Onsdag	19. oktober	Drikke	Grunnkurs i vinlære	AN
Lørdag	22. oktober	Mat	Skalldyr - innføring i åpning, bruk og råvarekunnskap	AN
Tirsdag	25. oktober	Mat	Knivslipekurs	AN
Torsdag	27. oktober	Trygg mat	Har du tilstrekkelig kompetanse på HACCP? (ENG)	AN
Tirsdag	01. november	Mat	Lær å filetere fisk av en norgesmester i sjømat	AN
Onsdag	02. november	Mat	Lær å lage spennende signaturprodukter	AN
Torsdag	03. november	Mat	Pøsekurs med Bodil Nordjorde	AN
Tirsdag	08. november	Mat	Knivslipekurs	AN
Onsdag	09. november	Mat	Streetfood	AN
Torsdag	10. november	Mat	Skalldyr - innføring i åpning, bruk og råvarekunnskap	AN

**MED DEG PÅ KURS PÅ VÅR  
HJEMMESIDE WWW.KITAKADEMIET.NO**



\* NG = NorgesGruppen,  
Karenslyst Allé 12-14, 0278 Oslo  
AN = ASKO NORGE  
Nedre Kalbakkvei 22, 0950 Oslo



**KURSHOLDER:**

Geir Otto Kjelstrup

**KATEGORI:**

Trygg mat

**TEMA:**Trygg mat,  
klar for smilefjes?**DATO KURS:**23. august\*  
13. september\*  
11. oktober\*\***FORKUNNSKAPER:**Det er ikke nødvendig  
med forkunnskaper**STED:**\*NorgesGruppen  
Karenslyst Allé 12-14  
0278 Oslo\*\*ASKO NORGE  
Nedre Kalbakkvei 22  
0950 Oslo**VARIGHET:**

kl. 10.00-15.00

**PRIS PR. DELTAKER:**

kr 1 500,-

**PÅMELDING:**[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)

## TEMA:

# TRYGG MAT, KLAR FOR SMILEFJES?

**Om kurset:**

Vil du ha de beste forutsetningene for å servere dine kunder trygg mat og ha et smilefjes ved inngangen? I dette kurset får du inspirasjon og informasjon til å jobbe forebyggende, noe som gjør at du kan unngå dårlige kundeopplevelser. Her 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 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 får du kunnskap om hva som kreves for å produsere trygg mat for dine kunder.

**Mål med kurset:**

I tillegg til økt kunnskap om produksjon av trygg mat, vil du få inspirasjon til å bruke det du har lært i kurset i ditt daglige virke og forhindre dårlig omtale av ditt serveringssted.

**Hvem passer kurset 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:**

Geir Otto Kjelstrup

**KATEGORI:**

Trygg mat

**TEMA:**

Har du tilstrekkelig kompetanse på HACCP?

**DATO KURS:****NORSK:**

24. august\*

14. september\*

12. oktober\*\*

**ENGELSK:**

27. oktober \*\*

**FORKUNNSKAPER:**

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper

**STED:**

\*NorgesGruppen  
Karenslyst Allé 12-14  
0278 Oslo

**\*\*ASKO NORGE**

Nedre Kalbakkvei 22  
0950 Oslo

**VARIGHET:**

kl. 10.00-15.00

**PRIS PR. DELTAKER:**

kr 1 800,-

**PÅMELDING:**

www.kitakademiet.no

## TEMA:

# HAR DU TILSTREKkelig KOMPETANSE I HACCP?

**Om kurset:**

Mattilsynet krever at alle som produserer og serverer mat har et kvalitetssystem som er basert på HACCP-prinsippene. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) er en systematisk metode for å verifisere at de helsemessige farene i virksomheten er under kontroll. HACCP-systemet består av en produkt- og håndteringsbeskrivelse, flytskjema og fareanalyse for råvarer og produksjonsprosesser. Denne arbeidsmetoden har som mål å identifisere og kontrollere farer og risikoer i håndteringen av næringsmidler. I dette kurset går vi igjennom hva HACCP er og de syv HACCP -prinsippene.

**Mål med kurset:**

Etter endt kurs skal den enkelte deltaker ha forståelse av de grunnleggende HACCP-prinsippene og hvilke farer som kan oppstå. Du får kunnskap til å utføre risikoanalyse, samt innsikt i planer og verktøy for gjennomføring i egen bedrift

**Hvem passer kurset 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.

**NYHET!**  
27. oktober  
holdes kurset  
på engelsk!



**KURSHOLDER:**

Pål Nordahl

**KATEGORI:**

Økonomi

**TEMA:**

Økonomikurs for ikke økonomer

**DATO KURS:**25. august  
20. september**FORKUNNSKAPER:**

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper

**STED:**NorgesGruppen  
Karenslyst Allé 12-14  
0278 Oslo**VARIGHET:**

kl. 10.00-16.00

**PRIS PR. DELTAKER:**

kr 1 250,-

**PÅMELDING:**[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)

## TEMA:

# ØKONOMIKURS FOR IKKE ØKONOMER

**Om kurset:**

Dette er et kurs for deg som har skjont at økonomikontroll er nøkkelen til en sunn forretning, men som ikke finner tid i hverdagen til å prioritere økonomidelen så mye som du ønsker. Her vil du få en innføring på hvordan du aktivt kan bruke egne regnskapstall som et effektivt styringsmiddel. Få en forståelse for forskjellen mellom teoretisk brutto og realisert brutto, og hvor mye du kan oppnå gjennom prioritering, riktig fokus og gjennomføring.

**Mål med kurset:**

Forstå at regnskapet er det viktigste verktøyet for økt omsetning og bedre brutto, og innsikt i hva som skal til for å tjene mer penger enn det du gjør i dag.

**Hvem passer kurset for?**

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

**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 kurs og foredrag for Shell ansatte på alle nivåer over hele Norge, der hovedfokus er økt bruttofortjeneste gjennom kontroll på bedriftens egne tall.



**KURSHOLDER:**

Amund Polden Arnesen

**KATEGORI:**

Drikke

**TEMA:**

Ølkurs med Norges første ølsommelier

**DATO KURS:**

21. september

**FORKUNNSKAPER:**

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper

**STED:**NorgesGruppen  
Karenslyst Allé 12-14  
0278 Oslo**VARIGHET:**

kl. 10.00-15.00

**PRIS PR. DELTAKER:**

kr 1 250,-

**PÅMELDING:**[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)

## TEMA:

# ØLKURS MED 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 med mat. Det vil også bli gitt tips til hvordan man velger best utvalg av øl til forskjellige typer serveringssteder.

**Mål med kurset:**

Øke kompetansen i øl slik at bedriften kan yte bedre service til kundene og øke ølsalget. Øl er en av Norges sterkest voksende drikke kategorier og med dette kurset vil din bedrift være oppdatert og klar for å utnytte ølets potensial i dagens marked.

**Hvem passer kurset for?**

Kurset passer for alle, fra nybegynner til ølentusiaster.

**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 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.





# FANTASTISKE MULIGHETER MED SJØMAT PÅ MENYEN!

- Jeg har alltid vært opptatt av mangfoldet. Sjømat er jo så utrolig mye spennende, og kan by på mange fantastiske smaksopplevelser. Derfor er det både lønnsomt og inspirerende å se nærmere på de mulighetene denne varegruppen gir, sier Christina Sollie. Hun er utdannet sjømathandler og er tidligere Norgesmester i sjømat. Til daglig arbeider hun på Sjømathuset, og nå er hun klar for å holde kurs i KIT-regi.

Tekst: Nils Henrik Sjo,  
Bilder: Meny AS - Hans Fredrik Asbjørnsen, iStockphoto

Vi kan love at kurset: "lær å filetere fisk av en norgesmester i sjømat" blir er bra kurs for alle som ønsker å gjøre mer ut av det å ha fisk på menyen! Her får du bl.a. lære å filetere fisk av ulike slag, og vi skal også se nærmere på ulike arter og hvilke muligheter de gir til å tilberede velsmakende og selgende retter. Videre vil Christina fortelle om hvordan du kan utnytte råvaren på beste måte, bl.a. ved å skjære ut og bruke ulike type stykningsdeler. Kurset rundes av med en uhøytidelig «kokkekamp» og et godt måltid hvor sjømaten selvfølgelig har en sentral plass.

### Tilfeldig start

- Du har jobbet med fisk og sjømat hele din karriere. Hva foranlediget akkurat det yrkesvalget?

- En tilfeldighet! Jeg var 18 år, trengte en jobb, og et lokale sto tomt. I samråd med foreldrene mine slo jeg til og startet opp en fiskebutikk. Du kan si det var en bratt læringskurve! Jeg kunne knapt forskjell på laks og ørret, og jeg hadde tre dager på meg til å sette meg inn i det viktigste. Heldigvis var mor og far innom hver dag, og etter hvert fikk jeg kunnskap nok til å bli trygg i arbeidet. Etter fiskebutikken jobbet jeg i dagligvare, bl.a. i Rimi på Kråkerøy hvor jeg fikk ansvaret for fiskedisken. Så var jeg innom Ultra i Fredrikstad før jeg begynte hos Ultra på Bryn. Begge steder fikk jeg anledning til å jobbe med fisk og skaldyr i store og veldrevne ferskvareavdelinger. Etter det var jeg ett år hos Jacobs på Holtet som også var en kjempespennende utfordring, og så begynte jeg hos Sjømathuset. For meg har det vært utrolig givende å jobbe med sjømat fordi det er så variert!

- Hvis du skal gi et generelt råd i forhold til hva man må gjøre for å utnytte fisk som råvare, hva vil det bli?

- Da vil jeg anbefale å lære fiskens anatomi. Da blir det lettere å håndtere den, og du får også utnyttet råvaren

bedre. Ellers slår jeg gjerne et slag for mangfoldet som finnes innenfor sjømaten! Det finnes så utrolig mange spennende og velsmakende fiskeslag som mange knapt nok vet om. For eksempel Lomre og Lysing. Og så finnes det flere fiskeslag som etter min mening er undervurdert, bl.a. Sei. Men mye av dette kommer nettopp av at man ofte mangler kunnskap om råvaren – noe vi skal komme inn på under KIT-kurset.

- Nå får man jo et godt utvalg av fileter og andre stykningsdeler gjennom ASKO. Hvorfor skal man lære seg å gjøre dette selv?

- Det er det flere gode grunner till! Bl.a. er det økonomiske argumenter for dette, og så er det viktigheten av å ivareta et håndverk med lange tradisjoner. Det ligger en stor egenverdi i å beherske denne kunsten – nettopp fordi det gir muligheter til å kreere det spesielle og unike på en meny som gjestene etterspør.

- Helt på tampen, hvilke sjømatfavoritter har en Norgesmester i sjømat?

- Det var et fryktelig vanskelig spørsmål! Jeg er veldig glad i krabbe, synes kveite er veldig delikat, foretrekker steinbit på høsten, fristes av skrei i sesongen og blir aldri lei sjøkreps... Jeg tror svaret må bli at jeg har sansen for å bruke de råvarene som passer i de ulike sesongene. Akkurat det er vel noe som er med på å gjøre sjømat til en spennende råvare som alltid har noe fristende å by på, sier Christina Sollie.





**KURSHOLDER:**

Christina Sollie

**KATEGORI:**

Mat

**TEMA:**

Lær å filetere fisk  
av en norgesmester  
i sjømat

**DATO KURS:**

11. oktober

01. november

**FORKUNNSKAPER:**

Det er ikke nødvendig  
med forkunnskaper

**STED:**

ASKO NORGE

Nedre Kalbakkvei 22

0950 Oslo

**VARIGHET:**

kl. 10.00-16.00

**PRIS PR. DELTAKER:**

kr 1 500,-

**PÅMELDING:**[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)

TEMA:

# LÆR Å FILETERE FISK AV EN NORGESMESTER I SJØMAT

**Om kurset:**

I dette kurset lærer du grunnleggende teknikker innen filitering, for å få best utnyttelse av fisken. Kurset gir deg kunnskap om flere fiskearter og avsluttes med kokkekamp og bespisning.

**Mål med kurset:**

- Råvareutnyttelse
- Forbedre økonomi med svinnkontroll
- Utvide horisonten og bli kjent med mangfoldet

**Hvem passer kurset for?**

Passer for alle som jobber med mat til daglig. Vi anbefaler alle deltakere å benytte komfortable sko, samt ha med egen kokkejakke. Jakke og forstykke kan også lånes på kurset.

**Bakgrunn kursholder:**

Christina Sollie har jobbet med fisk i 13 år. Hun er utdannet sjømathandler og sitter i prøvenemda i Oslo og Akershus fylkeskommune. Christina er tidligere norgesmester i sjømat, og er i dag dommer i NM i sjømat. Hun jobber til daglig som selger på Sjømathuset i Oslo, hvor kundeoppfølging, veiledning og kurs for butikkansatte er en viktig del av hverdagen.





**KURSHOLDER:**  
Amund Skrutvold

**KATEGORI:**  
Mat

**TEMA:**  
Lær å lage spennende  
signaturprodukter  
-fra en av landets  
fremste bakere

**DATO KURS:**  
12. oktober  
02. november

**FORKUNNSKAPER:**  
Det er ikke nødvendig  
med forkunnskaper

**STED:**  
ASKO NORGE  
Nedre Kalbakkvei 22  
0950 Oslo

**VARIGHET:**  
kl. 10.00-16.00

**PRIS PR. DELTAKER:**  
kr 1 500,-

**PÅMELDING:**  
[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)

TEMA:

## LÆR Å LAGE SPENNENDE SIGNATURPRODUKTER - FRA EN AV LANDETS FREMSTE BAKERE

### Om kurset:

Dette kurset gir en grunnleggende forståelse for prosessen til å lykkes med brødbaking. Kurset er både teoretisk og praktisk, og gir innsikt i de forskjellige trinnene i bakeprosessen; fra hvordan oppskriften bygges opp, helt frem til ferdig stekt produkt, og oppbevaring. Vi vil bl.a. se på egenskapene til forskjellige korn- og meltyper, hvordan du kan smaksette brødene, hva som gjør brødene ekstra saftige og holdbare, samt gjennomgå andre tips og triks du kan dra nytte av.

### Mål med kurset:

Forstå hvordan bakeprosess, temperatur og tid påvirker det ferdige resultatet. Kurset vil inspirere deg til å utvikle dine egne oppskrifter, og ditt eget signaturprodukt.

### Hvem passer kurset for?

For alle som liker å bake og er glad i nystekte bakervarer. Vi anbefaler alle deltakere å benytte komfortable sko, samt ha med egen kokkejakke. Jakke og forstykke kan også lånes på kurset.

### Bakgrunn kursholder:

Amund har 30 års erfaring fra bakerfaget, og er utdannet med både svennebrev og mesterbrev. Han var med på det norske Bakerlandslaget fra 2012 til 2015, og har holdt flere bakekurs rundt om i Norge. Han har også holdt bakekurs i bl.a. Tyskland, Canada, Sør-Korea og Malaysia. Amund jobber til daglig som produktutviklingssjef i Norges største bakerikjede, Bakehuset AS.



**KURSHOLDER:**

Bodil Nordjorde

**KATEGORI:**

Mat

**TEMA:**Pølsekurs med  
Bodil Nordjorde**DATO KURS:**13. oktober  
03. november**FORKUNNSKAPER:**Det er ikke nødvendig  
med forkunnskaper**STED:**ASKO NORGE  
Nedre Kalbakkvei 22  
0950 Oslo**VARIGHET:**

kl. 10.00-16.00

**PRIS PR. DELTAKER:**

kr 1 950,-

**PÅMELDING:**[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)

TEMA:

# PØLSEKURS MED BODIL NORDJORDE

**Om kurset:**

Med Bodil Nordjorde ved grytene går det slag i slag på pølsekurs i Rauland. Kurset er så populært at det er venteliste. Vi er heldige å få Bodil til å holde kurs hos oss, hvor du får en innføring i en pølsemakers verden. Du vil lære å lage en grunndeig/farse, samt en krydderpølse som kan ende opp som et signaturprodukt i ditt kjøkken. I tillegg vil du lære å lage en spekepølse etter tradisjoner fra Telemark.

**Mål med kurset:**

Få kunnskap om de grunnleggende prinsippene om spekepølser og pølser, samt lære å lage egne pølser til eget brukersted.

**Hvem passer kurset for?**

Alle som er opptatt av norsk tradisjonsmat, eller ønsker mer kunnskap og inspirasjon til å lage sitt eget signaturprodukt innen et spennende område. Vi anbefaler alle deltakere å benytte komfortable sko, samt ha med egen kokkejakke. Jakke og forstykke kan også lånes på kurset.

**Bakgrunn kursholder:**

Bodil Nordjorde er faglig ansvarlig for tradisjonsmatstudiet på Høgskolen i Telemark, Rauland. Hun har tradisjonsmat som sin store lidenskap, og har gitt ut flere kokebøker med dette teamet. Høsten 2008 lanserte Bodil sammen med Hans Petter Jacobsen og Tore Teigen "Den store pølseboka". Bodil har også deltatt i flere NRK-program, både i Nitimen og Matlyst med Hilde Hummelvoll. I 2014 fikk hun Det Norske Måltids Hederspris.



**KURSHOLDER:**

Christer Berens

**KATEGORI:**

Drikke

**TEMA:**

Grunnkurs i vinlære

**DATO KURS:**

19. oktober

**FORKUNNSKAPER:**

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper

**STED:**ASKO NORGE  
Nedre Kalbakkvei 22  
0950 Oslo**VARIGHET:**

kl. 17.00-20.00

**PRIS PR. DELTAKER:**

kr 1 250,-

**PÅMELDING:**[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)

## TEMA:

**GRUNNKURS I VINLÆRE****Om kurset:**

Vi har gleden av å kunne tilby et grunnkurs i vinlære. Her vil man få en grunnleggende kunnskap om hva vin er, ulike vintyper, hvordan de lages, samt en innføring i forskjellen på hvit, rosé, rødvin, musserende og søte viner. Videre gir kurset en innføring i kvalitetskriterier for vin, hvordan man smaker og bedømmer vin, hvordan vin skal serveres, samt hvordan vin kan kombineres med mat.

**Mål med kurset:**

Å kunne forstå og håndtere vin, slik at du kan gi ett godt svar til dine kunder når de ønsker din anbefaling. Få kunnskap om de grunnleggende forskjellene av de ulike vintypene og hvordan de lages.

**Hvem passer kurset for?**

Kurset passer for alle som har lyst til å lære det grunnleggende om vin, eller for de som kan litt, men ønsker å friske opp sine kunnskaper.

**Bakgrunn kursholder:**

Christer Berens er ekspert på vin, humor og nytelse! Han er kåret til Norges beste vinkelner to ganger, og har bakgrunn fra restauranter som Bagatelle, Bølgen & Moi og Le Canard.

Han har også skrevet en rekke mat- og vinbøker og er fast innslag på TV2s God Morgen Norge og P4s Nytelsesfredag. Christer holder også foredrag for vinklubber og bedrifter rundt om i hele landet.



World Cooperage



ANTICHE TERRE  
VENETE



**KURSHOLDER:**

Fredrik Hald

**KATEGORI:**

Mat

**TEMA:**

Skalldyr - innføring  
i åpning, bruk og  
råvarekunnskap

**DATO KURS:**

20. oktober

10. november

**FORKUNNSKAPER:**

Det er ikke nødvendig  
med forkunnskaper

**STED:**

ASKO NORGE

Nedre Kalbakkvei 22

0950 Oslo

**VARIGHET:**

kl. 10.00-16.00

**PRIS PR. DELTAKER:**

kr 1 500,-

**PÅMELDING:**
[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)

TEMA:

# SKALLDYR - INNFØRING I ÅPNING, BRUK OG RÅVAREKUNNSKAP

**Om kurset:**

Et kurs for deg som har ambisjoner med å utvikle egen meny innen fisk og skalldyr. Kurset gir deg en innføring i åpning, samt bruk og råvarekunnskap om skalldyr: taskekrabbe, sjøkreps, hummer, østers, kamskjell, kongekrabbe, blåskjell og reker. Vi starter dagen med teoretisk gjennomgang av de ulike artene for deretter praktiske øvelser i åpning og tilbredning. Dagen avsluttes med en uhytidelig konkurranse i rekepilling.

**Mål med kurset:**

- Få kunnskap om skalldyr
- Utvide horisonten og bli kjent med mangfoldet
- Få inspirasjon til å utvikle egen meny

**Hvem passer kurset for?**

Passer for alle som jobber med mat til daglig. Vi anbefaler alle deltakere å benytte komfortable sko, samt egen kokkejakke. Jakke og forstykke kan også lånes på kurset.

**Bakgrunn kursholder:**

Fredrik Hald er tidligere kjøkkensjef /daglig leder på Neptun restauranter i Bergen. Fredrik ble i 2001 kåret til årets kjøkkensjef. Han har gitt ut flere spennende kokebøker og jobber i dag som produktutviklingssjef i Lerøy - Sjømathuset.



**KURSHOLDER:**

Magnus Sundqvist

**KATEGORI:**

Mat

**TEMA:**

Knivslipekurs

**DATO KURS:**

25. oktober

08. november

**FORKUNNSKAPER:**

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper

**STED:**

ASKO NORGE

Nedre Kalbakkvei 22

0950 Oslo

**VARIGHET:**

kl. 10.00-13.00

**PRIS PR. DELTAKER:**

kr 450,-

**PÅMELDING:**[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)

## TEMA:

**KNIVSLIPEKURS****Om kurset:**

Dette kurset tar for seg oppbygging av kniven og ulike metaller. Vi ser på hva som er riktig behandling for god bevaring, bruksområder og muligheter på de ulike knivene. Alle deltakere kan ha med egne kniver og vi tar en vurdering av disse. Praktiske øvelser vil være sliping, polering og stålig av kniv. Kursholder vil gi råd og veiledning underveis.

**Mål med kurset:**

Lære riktig behandling av ditt viktigste redskap, samt få gode tips i hvordan man sliper en kniv.

**Hvem passer kurset for?**

Kurset passer for deg som håndterer mat i serveringsbransjen. PS. Ta gjerne med egne kniver.

**Bakgrunn kursholder:**

Magnus Sundqvist har god erfaring innen metallurgi. Magnus har fått opplæring i sliping av kniv med sten av Mino Tushida i Japan.



**KURSHOLDER:**

Marius Martinsen  
og Jonas Modell fra  
Kulinarisk Akademi

**KATEGORI:**

Mat

**TEMA:**

Streetfood

**DATO KURS:**

09. november

**FORKUNNSKAPER:**

Det er ikke nødvendig  
med forkunnskaper

**STED:**

ASKO NORGE  
Nedre Kalbakkvei 22  
0950 Oslo

**VARIGHET:**

kl. 10.00-16.00

**PRIS PR. DELTAKER:**

kr 2 400,-

**PÅMELDING:**

[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)

## TEMA:

**STREETFOOD****Om kurset:**

Dette er et deltagende kokkekurs som tar for seg den opulære street-food-trenden. Kurset starter med en gjennomgang og demonstrasjon av ulike teknikker, og går deretter over i en praktisk del. Dagens meny er steamed buns, ramen, ceviche, satay, bulgogi og taco, som deltagerne lager underveis i kurset. Underveis i kurset vil du få mulighet til å smake på det du selv har laget.

**Mål med kurset:**

Lære grunnleggende og praktiske teknikker innen streetfood-trenden.

**Hvem passer kurset for?**

Passer for alle som jobber med mat til daglig. Vi anbefaler alle deltakere å benytte komfortable sko, samt ha med egen kokkejakke. Jakke og forstykke kan også lånes på kurset.

**Bakgrunn kursholder:**

*Marius - Matfaglig rådgiver*

Marius kommer i fra Lier. Han gikk læretiden på Klosteret restaurant i Oslo.

Han jobbet som kjøkkensjef på Haga Restaurant når de var innehaver av en stjerne i Guide Michelin. Senere jobbet han på Onda Mezzanine, og har vært kjøkkensjef på Oro som Terje Ness' høyre hånd.

*Jonas - Kjøkkensjef KA Mathallen*

Jonas er en ordentlig trønder i fra Steinkjer. Han gikk læretid på Bølgen & Moi i Nydalen og har tjenestegjort som kokk på kongeskipet Norge. Han har tidligere erfaring fra blant annet Oro og Onda Mezzanine.





# HAR DU HATT TILSYN PÅ DITT SERVERINGSSTED?

**Smilefjesordningen skal informere forbrukerne om de hygieniske forholdene ved et serveringssted. Mer enn 8 000 restauranter og kafeer omfattes av ordningen. Har du full kontroll på de kravene som stilles?**

KIT-akademiets verdier er å tilby kunnskap, inspirasjon og trygghet til serveringsbransjen, slik at våre kunder kan få kompetanse om de kravene som stilles. 1. januar 2016 har Helse- og omsorgs-departementet bedt Mattilsynet om å innføre en smilefjesfjes-ordning over hele landet.

Mer enn 8 000 restauranter og kafeer omfattes av ordningen.

Derfor har vi satt opp kurs som skal gjøre deg bedre rustet til å møte de nye kravene som stilles til serveringsmarkedet.



Smilefjesordningen innebærer at Mattilsynet skal utarbeide en rapport som skal informere forbrukeren om resultatet av tilsynet hos bedriften gjennom tre smilefjessymboler.

Når Mattilsynet kommer på smilefjestilsyn er det fire områder innen matlovgivningen som kontrolleres av inspektøren:

- Ledelse og rutiner
- Lokaler og utstyr
- Mathåndtering og tilberedning
- Sporbarhet og merking

Når tilsynet er avsluttet, får virksomheten et smilefjessymbol.

Les mer om kursene som kan gjøre deg bedre rustet til å møte de nye kravene på side 8. ●

## FORKLARINGER:



**Et smil**  
betyr gode resultater på tilsyn.



**En strekmunn**  
betyr at noe må rettes.



**En sur munn**  
betyr at alvorlige mangler er funnet.





# KUNNSKAP GIR KONKURRANSEKRAFT!

KIT-akademiet hever kompetansen til deg og dine ansatte.  
Vi tilbyr kurs innen mat, drikke, trygg mat og økonomi.

Kursene passer for alle, enten du er ny i serveringsbransjen eller vil bygge videre på eksisterende kunnskap. Vi ønsker å gjøre deg rustet til å møte kravene som stilles til serveringsmarkedet, og gi deg inspirasjon og innsikt innenfor nye trender.

Les mer om våre kurs på  
[www.kitakademiet.no](http://www.kitakademiet.no)



