

# kit.

akademiet

---

**KURSKATALOG**  
VÅR/SOMMER 2016

KUNNSKAP  
TRYGGHET  
INSPIRASJON





# KUNNSKAP GIR KONKURRANSEKRAFT

Det er med glede og forventning vi presenterer KIT-akademiets første kurskatalog! Vår ambisjon er på sikt å etablere en ledende opplæringsplass for bransjen. Vi skal på ingen måte erstatte den formelle utdannelsen innen bransjefagene, men vi ønsker å være en arena hvor du henter Kunnskap, Inspirasjon og Trygghet. Derav navnet KIT.

I en hektisk hverdag er endringer og trender noe vi alle må forholde oss til. Nye produkter, teknikker og konsepter gir både utfordringer og muligheter for alle innenfor serveringsmarkedet. For å løse utfordringene vi møter på beste måte, trenger vi ny kunnskap. For å bidra til det, har vi knyttet til oss ledende ressurspersoner som samarbeidspartnere og kursholdere. Vi tror dette kan inspirere til nye tanker som kan bidra til vekst og fremgang, og sist men ikke minst vil kunnskap gi trygghet for å løse de varierte oppgavene man møter på en god måte.

Bakgrunnen for etableringen av KIT-akademiet, er at vi i ASKO ønsker å gi våre kunder kompetanse og konkurransekraft. Det skal vi gjøre gjennom å tilby en stadig større bredde av fagtilpassede kurs. Målet er å tilpasse kurs etter behovene bransjen har. Vi vil tilby kurs innenfor 4 hovedkategorier; mat, drikke, økonomi og mattrygghet. I løpet av 2016 vil vi få et eget kurslokale sentralt i Oslo, som vi håper vil bli en viktig og attraktiv møteplass for alle som ønsker faglig påfyll.

Vi vet at kunnskap vil bli et stadig viktigere konkurransefortrinn innenfor serveringsmarkedet i årene som kommer. Derfor håper vi at mange av våre kunder vil ha nytte og glede av det tilbudet KIT-akademiet representerer.

Tore Trangmyr  
Markedssjef verdiøkende 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 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!**

“NÅR DU SNAKKER, GJENTAR DU BARE DET DU ALLEREDE VET.  
MEN HVIS DU LYTTET, KAN DU LÆRE NOE NYTT.”

J. P. McEvoy

## VÅRENS KURS

Dato	Kategori	Tema
Tirsdag 1. mars 2016	Mattrygghet	Trygg mat, klar for smilefjes?
Onsdag 2. mars 2016	Økonomi	Tjen mer penger
Tirsdag 8. mars 2016	Mattrygghet	Trygg mat, klar for smilefjes?
Tirsdag 5. april 2016	Økonomi	Tjen mer penger
Tirsdag 19. april 2016	Mattrygghet	Trygg mat, klar for smilefjes?
Onsdag 20. april 2016	Drikke	Ølets anatomi – kokk og bryggmester: to sider av samme sak
Tirsdag 3. mai 2016	Drikke	Grunnkurs i vinlære
Tirsdag 24. mai 2016	Økonomi	Tjen mer penger
Fredag 27. mai 2016	Drikke	Ølets anatomi – kokk og bryggmester: to sider av samme sak
Torsdag 2. juni 2016	Drikke	Grunnkurs i vinlære
Tirsdag 7. juni 2016	Drikke	Ølets anatomi – kokk og bryggmester: to sider av samme sak

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

**KURSHOLDER:**

Geir Otto Kjelstrup

**KATEGORI:**

Mattrygghet

**TEMA:**Trygg Mat,  
klar for Smilefjes?**DATO KURS:**01. mars 2016  
08. mars 2016  
19. april 2016**FORKUNNSKAPER:**Det er ikke nødvendig  
med forkunnskaper**STED:**NorgesGruppen ASA  
Karenslyst Allé 12-14  
0278 Oslo**VARIGHET:**Heldagskurs  
10:00-15:00**PRIS PR DELTAKER:**

1500,-

**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 å gi 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 mm.



**KURSHOLDER:**

Pål Nordahl

**KATEGORI:**

Økonomi

**TEMA:**

Tjen mer penger!

**DATO KURS:**

02. mars 2016

05. april 2016

24. mai 2016

**FORKUNNSKAPER:**

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper

**STED:**

NorgesGruppen ASA

Karenslyst Allé 12-14

0278 Oslo

**VARIGHET:**

Heldagskurs

10:00-16:00

**PRIS PR DELTAKER:**

1250,-

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

## TEMA:

**TJEN MER PENGER!****Om kurset:**

Dette er et kurs for deg som har skjønnet 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 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 som blant annet 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:**

Jørn Idar Almås Kvig

**KATEGORI:**

Drikke

**TEMA:**

Ølets anatomi,  
kokk og bryggmester:  
to sider av samme sak

**DATO KURS:**

20. april 2016  
27. mai 2016  
07. juni 2016

**FORKUNNSKAPER:**

Det er ikke nødvendig  
med forkunnskaper

**STED:**

NorgesGruppen ASA  
Karenslyst Allé 12-14  
0278 Oslo

**VARIGHET:**

Heldagskurs  
09.00-16.00

**PRIS PR DELTAKER:**

990,-

**PÅMELDING:**

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

## TEMA:

# ØLETS ANATOMI, KOKK OG BRYGGMESTER: TO SIDER AV SAMME SAK

**Om kurset:**

Dette kurset vil gi en grunnleggende innføring i ølets anatomi, ingredienser, historie, ølster, øl og mat. Det vil bli smaking på noen klassiske eksempler på ølster, og demonstrasjon på hvordan man kan bruke dem på et skjenkested. Videre vil det bli noen velsmakende eksempler på øl og mat, hvordan man kan bruke øl i og til mat. Vi ser i tillegg på hvordan vi kan bruke øl som et supplement i en drikkemeny. Deltagere på kurset får en signert "ØL og Mat boka", skrevet av kursholder.

**Mål med kurset:**

Gi kunnskap som kan brukes i praksis i arbeidsdagen, og gi inspirasjon til å bruke øl både både i og til mat. Kurset er både teoretisk og praktisk, alt materiale er inkludert i kursavgiften.

**Hvem passer kurset for?**

Kurset passer for alle, alt fra nybegynner til ølentusiater.

**Bakgrunn kursholder:**

Jørn Idar har jobbet med mat og drikke i 14 år, både i Norge og i utlandet. Som kokk, servitør, souschef, kjøkkensjef, slakter og fiskehandler. De siste 6 årene har han jobbet kun med drikkevarer. Han er utdannet Diploma Craft Brewer, vært øldommer og driver den internasjonale ølimportøren Beer Enthusiast. Med engasjement, kunnskap og lidenskap guider han deg gjennom ølets verden, dets historie, bruksområder og fremtid. Han er spesialist på temaet øl og mat, og et kurs med han vil garantert engasjere og motivere rundt temaet øl; et av de mest trendy temaene i det gastronomiske Norge i dag.



**KURSHOLDER:**

Christer Berens

**KATEGORI:**

Drikke

**TEMA:**

Grunnkurs i vinlære

**DATO KURS:**

03. mai 2016

02. juni 2016

**FORKUNNSKAPER:**

Det er ikke nødvendig med forkunnskaper

**STED:**

NorgesGruppen ASA

Karenslyst Allé 12-14

0278 Oslo

**VARIGHET:**

Heldagskurs

17:00-20:00

**PRIS PR DELTAKER:**

1250,-

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

## TEMA:

**GRUNNKURS VINLÆRE****Om kurset:**

Vi har gleden av å kunne tilby et grunnkurs i vinlære. Her vil man få kunnskap om hva vin er; Grunnleggende om ulike vintyper, hvordan de lages, forskjell på hvit, rosé, rødvin, musserende og søte viner, hvordan smake og bedømme vin, hvordan vin skal serveres, hvordan kombinere mat og vin og kvalitetskriterier for vin.

**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. Kjenne til 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 å smake på vin eller for de som kan litt, men ønsker å friske opp sine kunnskaper.

**Bakgrunn kursholder:**

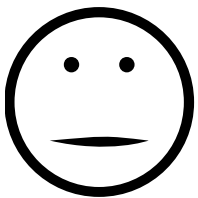
Christer Berens er ekspert på vin, humor og nytelse! Han er kåret til Norges beste vinkelner to ganger og har bakgrunn fra restauranter som Bagatelle, Bølgen & Moi og Le Canard.

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.





# KRAVENE SOM STILLES TIL SERVERINGSMARKEDET ØKER STADIG



01. januar, 2016 har Helse- og omsorgsdepartementet bedt Mattilsynet om å innføre en smilefjesordning over hele landet. Smilefjesordningen innebærer at Mattilsynet skal utarbeide en rapport som skal informere forbrukerne om resultatet av tilsynet hos bedriften gjennom ett av tre smilefjessymboler:

- **Et smil** betyr gode resultater på tilsyn.
- **En strekmunn** betyr at noe må rettes.
- **En sur munn** betyr at alvorlige mangler er funnet.

Hensikten er at forbrukeren skal få full oversikt og bli opplyst over

viktige forhold som hygiene, rengjøring og vedlikehold på et serveringsted.

Smilefjeset skal plasseres godt synlig på brukerstedet og gi forbrukeren god informasjon om det enkelte serveringsstedet.

KIT-akademiets verdier er å tilby kunnskap, inspirasjon og trygghet til serveringsmarkedet, slik at våre kunder kan få kompetanse om de kravene som stilles. Et av våre kurs er derfor basert på hvordan du kan være rustet til å møte smilefjesordningen, slik at dine kunder møter et smil på ditt serveringssted. Les mer på side 6. ●

