

MASTERCLASS LANGHOFF & JUUL *Workshop*

Vi har sammensat et program der tager udgangspunkt i kernen af vores egen hverdag - *køkkenet*. Med masterclass ønsker vi, at give jer en anderledes dag for teambuilding gennem en række sjove, udfordrende og læringsrige øvelser.

Programmet har vi sammensat så der er tid og nærvær til det der er vigtigst - jer og jeres kollegaer.

Formål: Teambuilding gennem strategiske, praktiske og kommunikative øvelser

Deltagerantal: 10-30 personer

Couvertpris dkk 2.298,- inkl. overnatning

Kan også laves som dagsarrangement udenovernatning

Sted: Langhoff & Juul, Ndr. Strandvej 3, DK – 8400 Ebeltoft

Indhold

Kokkeskole Master-class hvor kursisterne inddeles i grupper af 3 - 4 personer, der skal vælges råvarer fra et råvarebord og derefter ved hjælp af de værktøjer de introduceres til, udtænke, tilberede, anrette og præsentere 3 retter.

Introduktion og anvendelse

af grundsmage og madens fysiologi

Surt, Salt, Sødt, Bitter og Umami og de 3 konsistenser ved Christian Bøjlund.

Kontakt Patrick

så arrangerer han en anderledes og lærerig dag fuld af sjove oplevelser.

MASTERCLASS FOKUS

1. Valg af råvarer, sammensætning af ret (STRATEGISK øvelse, forstår kursisterne på papiret at kombinere en ret, der har de rigtige smagssammensætninger, tekstur og konsistens og et flot visuelt udtryk). Retten skal tegnes og visualiseret på et stykke papir og beskrives.

2. Tilberedning og tilsmagning (PRAKTISK øvelse, kan kursisterne i praksis producere og lave denne ret de har i tankerne, og formår de at arbejde sammen). Her får kursisterne hver deres arbejdsstation, udleveret kokkejakke samt råvarer og løbende vejledning.

3. Anretning og præsentation (KOMMUNIKATIONS øvelse, her skal kursisterne præsentere og formidle det de ønsker at vise med retten; det kan være en historiefortælling om retten, ønsker med smag og tekstur eller at føre os tilbage til et barndomsminde). Den færdige ret skal præsenteres på et dommerbord, herefter smager og vurderer dommerne.

Undervisningsform

Jonas og Christian bistår og er klar med rådgivning i køkkenet.

Evaluering

Jonas og Christian er dommere og vil ud fra råvare valg, råvarehåndtering, tilberedning, anretning og præstation udnævne en vinder.

Undervisning

Mundtligt oplæg ved Christian Bøjlund.

PROGRAM

9.00 - 9.30

Ankomst/ Check in i Suiter

9.30 - 10.00

Briefing ved Jonas og Christian

10.00 - 11.00

Øvelse 1, Strategisk øvelse

11.00 -11.30

Præsentation af øvelse 1 fra hver af grupperne

11.30 -12.30

Frokost

12.30 - 14.30

Øvelse 2, praktisk øvelse

14.30 – 15.00

Øvelse 3, kommunikationsøvelse og præsentation af de 3 gruppers hovedret

15.00 -15.30

Dommerpanelet voterer og overrækker 1. præmien

15.30 - 18.00

Eget program og fri leg

18.30

Middag Social Dining Ala L&J + havdyp, sauna og bål

Dag 2

8.00 - 9.00

morgenmad

9.00 - 14.00

Eget program

14.00

Check ud