

MASTERCLASS WORKSHOP LANGHOFF & JUUL

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: 20 personer

Couvertpris dkk 2.298,- inkl. overnatning
Kan også laves som dagsarrangement uden overnatning

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

Indhold

Masterclass Workshop: Kursisterne inddeles i grupper af 3 - 4 personer, der skal vælges råvarer fra et råvarebord og derefter ved hjælp af værktøjerne de introduceres til; udtænke, tilberede, anrette og præsentere 3 retter.

Introduktion og anvendelse af de 5 T'er, grundsmage og madens fysiologi
Surt, Salt, Sødt, Bitter og Umami og de 3 konsistenser ved Christian Bøjlund.

Kontakt Receptionen

så arrangerer vi 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 tre retter, forret, hovedret og dessert, der har de rigtige smagssammensætninger, tekstur og konsistens og et flot visuelt udtryk). De tre retter skal tegnes, visualiseres og beskrives på et stykke papir.
2. Tilberedning og tilsmagning (PRAKTISK øvelse: Kan kursisterne i praksis producere de tre retter de har i tankerne, og formår de at arbejde sammen). Her får kursisterne hver deres arbejdsstation, udleveret forklæde samt råvarer og løbende vejledning.
3. Anretning og præsentation (KOMMUNIKATIONS øvelse: Her skal kursisterne præsentere og formidle deres ønsker med de tre retter; det kan være en historiefortælling, ønsker med smag og tekstur eller at føre os tilbage til et barndomsminde). De færdige retter skal præsenteres for et dommerbord, herefter smager og vurderer dommerne.

Undervisning

Mundtligt oplæg ved Christian Bøjlund.

Undervisningsform

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

Evaluering

Jonas og Christian er dommere og vil ud fra valg af råvarer, håndtering, tilberedning, anretning og præstation udnævne en vindergruppe og en individuel vinder.



PROGRAM

9.00

Ankomst

9.00 - 10.00

Briefing ved Jonas og gastronomisk uddannelse ved Christian

10.00 - 12.00

Øvelse 1, Strategisk øvelse

12.00 - 12.30

Frokost

12.30 - 14.30

Øvelse 2, praktisk øvelse

14.45 - 16.15

Øvelse 3, kommunikationsøvelse og præsentation af gruppernes kreationer

16.15 -16.30

Dommerpanelet voterer og overrækker 1. præmien

16.30 - 18.00

Check in i Suiter / Eget program og fri leg

18.30

Middag Social Dining + havdyp, sauna og bål

Dag 2

8.00 - 10.00

morgenmad / Check ud af Suiter

9.00 - 14.00

Mulighed for eget program efter aftale

14.00

På gensyn

