

**Medveten gastronomi för storkök**

**VT 2023**

Schema

**28 februari**

**09.00** Ankomstfika med kaffe, rågsmörgås och råsaft

**09:30** Teori: Måltiden som helhetsupplevelse, gastronomiska variabler, menyplanering och praktisk matkemi

**12:00** Lunch

**13:00** Genomgång av recept och demo av utvalda recept. Förberedelser inför dag 2

**16.00** Slut

**1 mars**

**09.00** Kaffe och matlagning

**13.00** Lunchbuffé på utbildningens recept
**14.00** Teori: Grunderna inom näringslära och allergi
**15.30** Sammanfattning med frågor och mellanmål. Diplomutdelning
**16.00** Slut

*Med reservation för ändringar*