



CHEVAL

KURSUS- OG
TEMAKATALOG
2023

BLANC



Kære kollega

I Cheval Blanc tror vi, at udvikling, trivsel og uddannelse går hånd i hånd. Ved at investere i hinanden kan vi blive bedre til vores job og klogere på os selv og hinanden.

Både kurser og temaer afspejler vores gastronomiske vision, som bl.a. er at vi vil fokusere på planterige måltider og brød i verdensklasse. Derudover er det tanken, at temaerne og de tilhørende kurser skal bidrage til at løfte din faglige udvikling og stimulere din nysgerrighed.

Du kan finde kurser i det gode håndværk, som jo er vores speciale, og det vi vil være kendte for. Men du finder også bredere kurser. Og kurser for ordblinde.


Mange af kurserne er fysiske, det vil altså sige, at vi mødes og arbejder sammen. Vi tilbyder også en hel del podcasts og webinarer, som ikke mindst er et godt tilbud til dig, hvis du har svært ved at tage en hel dag ud af kalenderen.

Blandt underviserne finder du rigtig mange af Cheval Blancs gode venner "ude i byen": slagter Michael Museth fra Folkets Madhus, professor Ole Mouritsen (Københavns Universitet og Det Gastronomiske Akademi), forfatter og gastronom Trine Hahnemann og surdejsbager Jesper Gøtz. Og så er der nogle af vores egne stjerner: Sanne Venlov, Jannik Boysen og Maxime Herbreteau (Gyldendal)

Jo, du har allerede gættet rigtigt: det er med Cheval Blancs Gastronom-kurser, at du kan udvikle dig både fagligt og personligt.

Det gør hverdagen lidt sjovere.

Rigtig god fornøjelse.


Claus Tingstrøm



INDHOLD

Bag om dette års temaer	2	Tema: Mit barndomskøkken	40
Temaer og kurser 2023	6	Fysisk kursus: Mindeværdige madoplevelser	44
Tema: Et slag for bolledejen	8	Webinar inkl. smagekasse: Kål er cool	46
Fysisk kursus: Madbrød	12	Fysisk kursus: Søde pauser	48
Podcast: Surdej på hjernen	14	Andre spændende kurser	50
Webinar inkl. smagekasse: Cheval Blanc signaturbrød	16	Fysisk kursus: Et job der gør en forskel 3.0	52
Fysisk kursus: Surdejsbagning	18	Fysisk kursus: Dansk som andet sprog	54
Tema: Planterige pauser	20	Fysisk kursus: Vind over ordene	56
Podcast: Grøn umami	24	Fysisk kursus: Mødeforplejning i verdensklasse	58
Fysisk kursus: Klimalette dyr	26	Frivillige temaer	60
Fysisk kursus: Brug det hele og forlæng sæsonerne	28	Gæsternes favoritter	62
Tema: Svampen & Sprutten	30	Go greener	64
Podcast: Fremtidens mad	34	Verdenskøkkenet	66
Webinar inkl. smagekasse: Sæsonens svampe	36	Godt & blandet	68
Fysisk kursus: Sanketur og mad på bål	35	Højtider, mærkedage og råvarer i sæson	70

CHEVAL

BAG OM DETTE ÅRS TEMAER

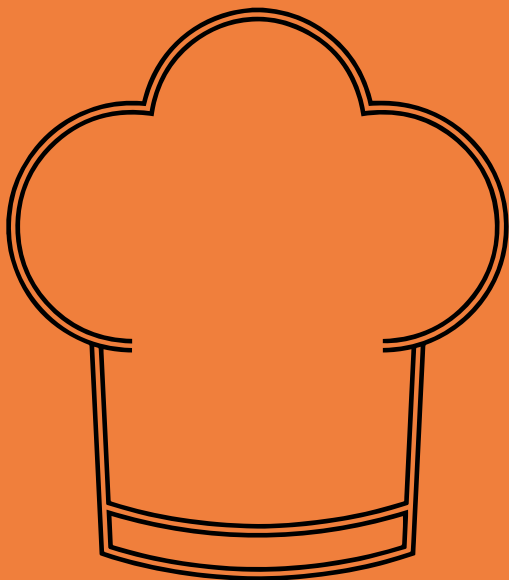
BLANC

HVORFOR HAR VI TEMAER?

Vi ønsker at give vores gæster en **madoplevelse udover det sædvanlige**.
Det giver smil på læben, og dem samler vi på.

Vi ønsker at udfordre og **udvikle dine faglige kompetencer**, så du kan blive endnu dygtigere til dit arbejde, og give dine gæster en endnu bedre oplevelse

Størstedelen af vores **kunder kræver, at vi afholder forskellige temaer** året rundt. Gør vi ikke det, handler vi imod kontrakten.



Hvem har udviklet dette års temaer?

Temaerne er udviklet i samarbejde med en gruppe dygtige kokke og køkkenchefer, et par kundechefer, samt forretningsudvikling.

Vi har lyttet til jer, og skærer ned på temaer i 2023

Mange har givet udtryk for, at 12 obligatoriske temaer er for mange på et år

Derfor gør vi det lidt anderledes i 2023

4 obligatoriske temaer
med tilhørende kurser

22 frivillige temaer
uden kurser



CHEVAL

OBLIGATORISKE TEMAER

BLANC

1 KVARTAL _____
" **Et slag for bolledejen**

2 KVARTAL _____
" **Planterige pauser**

3 KVARTAL _____
" **Svampen & Sprutten**

4 KVARTAL _____
" **Mit barndomskøkken**

OBLIGATORISK – HVAD VIL DET SIGE?

Det betyder, at du skal afholde en temadag indenfor det pågældende kvartal. Aftal med din kundechef, hvilken dato I vælger at køre temadagen. Kør gerne temaet flere gange på et kvartal.

TEMA OG KURSER

1. Kvartal 2023



Hvad handler dette tema om?

Vi er vilde med hjemmebag og det samme er vores gæster. Så i dette temaforløb slår vi et slag for bolledejen. Bagning er et ældgammelt håndværk og lidt af en videnskab, hvor alt fra mel, æltning, tid og temperaturer er med til at forme det brød, den pizza eller den tærte, du bager. Det er et håndværk, der den seneste tid har fået stor opmærksomhed både i de private hjem men også professionelt i form af små eksklusive mikrobagerier.

Brød er også et basisprodukt, et produkt vi hver dag har på menuen og som vi bruger som tilbehør til mange af de retter vi serverer. Derfor er det også ekstra tydeligt for gæsterne, når lige præcis dette produkt får et kvalitetsløft.

Pizza, tærte, rugbrød og boller

Der findes mange forskellige typer af bagværk, og de smager alle skønt. Men hvad er de forskellige teknikker bag den enkelte dej – hvordan er det nu lige man får et saftig rugbrød uden af det bliver klægt, og hvad er teknikken bag en tynd sprød pizzabund?

HJÆLP TIL TEMADAGEN

14 dage før et nyt tema starter vil I modtage følgende:

MØDEINDKALDELSE

I modtager en teams mødeindkaldelse via mail, hvor I vil få en briefing på næste kvartals tema og kurser.

Stil endelig spørgsmål 😊

MAIL

Nogle af jer har givet udtryk for at I gerne vil have inspiration til en konkret temamenu. Derfor sender vi jer, som noget nyt, et forslag til en **menuplan** som I kan lave på jeres temadag. I kan også blot bruge den som inspiration. Det bestemmer I selv.

Print-selv skilte til buffet

Tekster til gæsteapp / intranet

MATERIALER

I modtager følgende pakke i uge 1:

- 4 x temaplakater
- 2 x statementplakater
- 4 x sæsonråvarer plakater

HVAD LÆRER DU I DETTE TEMAFORLØB?

- Du kommer til at eksperimentere og udvikle dit håndværk inden for forskellige typer af dej
- Du lærer en masse nye forskellige bageteknikker og metoder til at få den mest optimale dej hvad enten det er pizza, tærte eller brød
- Du bliver klogere på surdejens fortræffeligheder
- Du lærer hvilken type mel, der egner sig bedst til de enkelte bagværk
- Du lærer at bage Cheval Blancs signatur surdejsbrød

KURSER

Fysisk kursus

- Madbrød
- Surdejsbaging

Webinar

- Cheval Blanc signaturbrød inkl. smagekasse

Podcast

- Surdej på hjernen

KURSUS

Madbrød

Det gode brød er en vigtig del af måltidet, og heldigvis kan brød varieres i det uendelige.

Vi skal lave alverdens skønne madbrød med topping og fyld, lækre tærter, sprøde pizzaer, og svampet focaccia.

Trine Hahnemann er indehaver af Hahnemanns køkken. Hun har drevet Hahnemanns kantiner i en årrække, er kogebogsforfatter og har bl.a. skrevet Scandinavian Baking. Hun er en af grundlæggerne af The Rye Bread Project i New York, og driver til dagligt et økologisk bageri og konditori.



INFO

Format

Fysisk kursus

Dato

17. januar 2023

Hahnemanns Køkken

Sankt Kjelds Pl. 14, 2100 Kbh Ø

25. januar 2023

Food Innovation House

Lysholt Allé 3, 7100 Vejle

Tid

Kl.09.00-15.00

Antal pladser

25 pladser på hvert kursus

Kursusholder

Trine Hahnemann &

Sanne Venlov

Gastronautpoint

60 point

Tilmelding

Via APP'tit

KURSUS

Surdej på hjernen

Lyt med på denne personlige og faglige dialog mellem Jesper Gøtz og Morten Gramkow, der taler om surdejsmagi, bagenørderi og kærligheden til det gode brød.

Afsnit 1

Jesper og Mortens personlige historier og vejen ind i surdejsuniverset – fra gær til kultur, omstillingen, forskellen på at bage med gær og surdej, aha-oplevelser og meget mere.

Afsnit 2

Det perfekte brød, tips, tricks, udfordringer og sejre. Hvad er vigtigt? Forhold og behandling af surdej, lidt om at eksperimentere, blive god og om at turde.

Afsnit 3

Udviklingsarbejde for Aurion af signaturmel og signaturbrød til Cheval Blanc. Kornets kvalitet, bageegenskaber, næringsindhold, proteinindhold, smag og lignende.



INFO

Format

Podcast
- 3 afsnit
- 10 minutter pr. afsnit

Dato

20. januar 2023

Antal pladser

Ubegrænset

Kursusholder

Jesper Gøtz &
Morten Gramkow (Novi)

Gastronautpoint

30 point

Tilmelding

Via APP'tit

KURSUS

Cheval Blanc signaturbrød

Vi har fået lavet vores helt egen Cheval Blanc melblanding, så vi kan bage nogle sprøde, smagfulde og helt unikke brød. Melblandingen, til Cheval Blanc signaturbrødet, er udviklet af Jesper Gøtz, i samarbejde med Aurion.

I dette webinar viser Jesper dig hvordan du laver en smidig og elastisk dej med vores egen signatur melblanding. Han viser dig også hvordan du folder, former og afbager til perfektion.

Du bliver klogere på melets kvalitet og glutenindholdets betydning for brødets struktur.

Du får opskriften på Cheval Blanc signaturbrødet og lærer derudover hvordan du ud fra samme opskrift kan lave boller, flutes og lignende.

Til dette webinar modtager jeres køkken en smagekasse med ingredienserne til at kunne bage Cheval Blancs signaturbrød.



INFO

Format

Webinar inkl. smagekasse

Dato

15. februar 2023

Tid

Kl.13.00

Antal pladser

Ubegrænset

Kursusholder

Jesper Gøtz

Gastronautpoint

30 point

Tilmelding

Via APP'tit

KURSUS

Surdejsbagning

Brødet som hovedperson på buffeten. Sammen med nogle af vores egne dygtige kokke og bagere springer vi ud i surdejens utallige muligheder.

Du lærer at udvikle og vedligeholde din egen surdej, at kende det gode mel fra det mindre gode, når vi fermenterer vores dej, former og bager diverse brød og boller, ved hjælp af forskellige teknikker.

Alt sammen ud fra Cheval Blancs signaturopskrift med vores egen melblanding, som er udviklet af Jesper Gøtz og Aurion.

NB. Inden kursusstart skal du gennemføre onlinemodulet 'Mesterlære i surdej' via APP'tit. Du modtager link til onlinemodulet ved kursusmelding.



INFO

Format

Fysisk kursus

Dato

28. marts 2023

Ken Storkøkken

Vallensbækvej 47, 2505 Brøndby

30. marts 2023

Kornets hus

Guldagervej 501, 9800 Hjørring

Tid

Kl.09.00-15.00

Antal pladser

12 pladser på hvert kursus

Kursusholder

Jannik Boysen &

Morten Gramkow (Novi)

Gastronautpoint

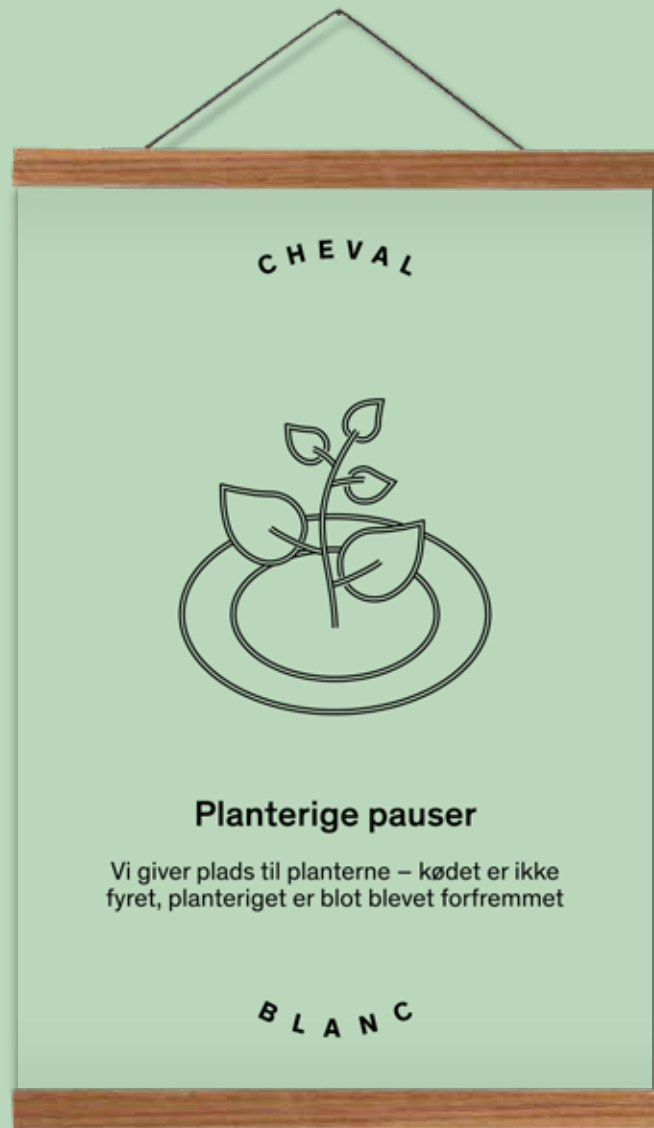
60 point

Tilmelding

Via APP'tit

TEMA OG KURSER

2. Kvartal 2023



Hvad handler dette tema om?

Ifølge en spritny undersøgelse fra Landbrug & Fødevarer forbinder flere forbrugere 'planterig mad' med retter, som i overvejende grad har fokus på grøntsager, bælgfrugter og planter og lidt mindre fokus på kød, fisk og andre animalske råvarer. Forbrugerne ser planterig mad som sundt, naturligt, bestående af uforarbejdede råvarer eller som en ret med mange grøntsager.

Ordet 'planterig' har dermed en positiv betydning i forbrugernes bevidsthed modsat ord som plantebaseret, vegetar og veganer som har en negativ klang.

I dette tema har vi fuld fokus på planteriget med henblik på at få det til at spille en større rolle på vores tallerkener.

Vi udelukker ikke kødet, det er blot blevet castet til en mindre birolle, som falder helt i tråd med de nye kostråd.

HJÆLP TIL TEMADAGEN

14 dage før et nyt tema starter vil I modtage følgende:

MØDEINDKALDELSE

I modtager en teams mødeindkaldelse via mail, hvor I vil få en briefing på næste kvartals tema og kurser.

Stil endelig spørgsmål 😊

MAIL

Nogle af jer har givet udtryk for at I gerne vil have inspiration til en konkret temamenu. Derfor sender vi jer, som noget nyt, et forslag til en **menuplan** som I kan lave på jeres temadag. I kan også blot bruge den som inspiration. Det bestemmer I selv.

Print-selv skilte til buffet

Tekster til gæsteapp / intranet

MATERIALER

I modtager følgende pakke i uge 1:

- 4 x temaplakater
- 2 x statementplakater
- 4 x sæsonråvarer plakater

HVAD LÆRER DU I DETTE TEMAFORLØB?

- Du lærer hvordan du giver dine gæster mere planterige pauser – altså pauser, hvor planterne fylder mere på tallerkenen og kødet mindre
- Du bliver klogere på de største barrierer og udfordringer ift. at få dine gæster til at spise mere planterigt
- Du får hjælp og værktøjer til at løse disse udfordringer og få gæsterne til at spise mere planterigt
- Du kommer til at eksperimentere med smage og udvikle dit 'sådan plejer jeg at gøre' mindset

KURSER

Fysisk kursus

- Klimalette dyr
- Brug det hele og forlæng sæsonerne

Podcast

- Grøn umami

KURSUS

Grøn umami

Umami kaldes også den 5. grundsmag. Udover umami består grundsmagene som bekendt af surt, sødt, salt og bittert. Nogle kalder umami for 'smagen af kød'. Men umami er faktisk smagen af aminosyren glutamat, som også forekommer i mange plantebaserede fødevarer, og derfor har kød på ingen måde patent på umami.

Det japanske ord 'umami' betyder velsmag eller bedre beskrevet med det engelske ord savory, som igen kan oversættes hen i retning af smagsmæssigt tilfredsstillende, velsmagende, lækker og appetitlig.

Denne podcast er et grundkursus i grøn umami, hvor vi får styr på fremtidens umamikilder, så vi kan tilberede smagfulde plantebaserede måltider og få ændret på vores madvaner.



INFO

Format

Podcast
- 3 afsnit
- 10 minutter pr. afsnit

Dato

3. april 2023

Antal pladser

Ubegrænset

Kursusholder

Sanne Venlov

Gastronautpoint

30 point

Tilmelding

Via APP'tit

KURSUS

Klimalette dyr

På dette kursus skal det handle om de klimavenlige dyr og om de billige og oversete udskæringer. Du lærer hvordan du med disse udskæringer og godt håndværk kan fremstille lækker pålæg og andre smagfulde retter.

Du bliver klogere på hvordan dyrene lever og dør på den gode måde, og hvordan godt kød skal behandles og smager. Det er ikke så svært. Spis mindre, men bedre kød.

Underviser er Michael Museth fra Folkets Hus, der er uddannet slagter, og arbejdet som iværksætter og kok på elite og catering-niveau de sidste 20 år. De sidste syv år er blevet brugt på at etablere Folkets Madhus og finde tilbage til kernen i hans faglighed som slagter.



INFO

Format

Fysisk kursus

Dato

19. april 2023

Food Innovation House
Lysholt Allé 3, 7100 Vejle

26. april 2023

Folkets Madhus
Kløvermarksvej 70, 2300 Kbh S

Tid

Kl.09.00-15.00

Antal pladser

25 pladser på hvert kursus

Kursusholder

Michael Museth fra
Folkets Madhus

Gastronautpoint

60 point

Tilmelding

Via APP'tit

KURSUS

Brug det hele og forlæng sæsonerne

I Danmark smider vi hvert år over 800.000 ton mad ud. Mad, der ikke fejler noget, og som sagtens kunne have været spist. Det svarer til 30% madspild ift. den samlede madproduktion. Det er både miljø- og klimabelastende, og spild af penge.

Sagt med andre ord, vi skal alle blive bedre til at anvende, tilberede og servere det hele, i stedet for at kassere god mad. På dette kursus skal vi bage hele grøntsager, bruge stokken, undlade at skrælle, anvende skræller og upcycle dem til spiseligt drys og kondimenter.

Vi skal forlænge sæsonernes overflod af råvarer via fermentering, syltning, saltning, tørring og confitering. Og derved forvandle overskud til guld.



INFO

Format

Fysisk kursus

Dato

9. maj 2023

Hahnemanns Køkken

Sankt Kjelds Pl. 14, 2100 Kbh Ø

11. maj 2023

Food Innovation House

Lysholt Allé 3, 7100 Vejle

Tid

Kl.09.00-15.00

Antal pladser

25 pladser på hvert kursus

Kursusholder

Sanne Venlov

Gastronautpoint

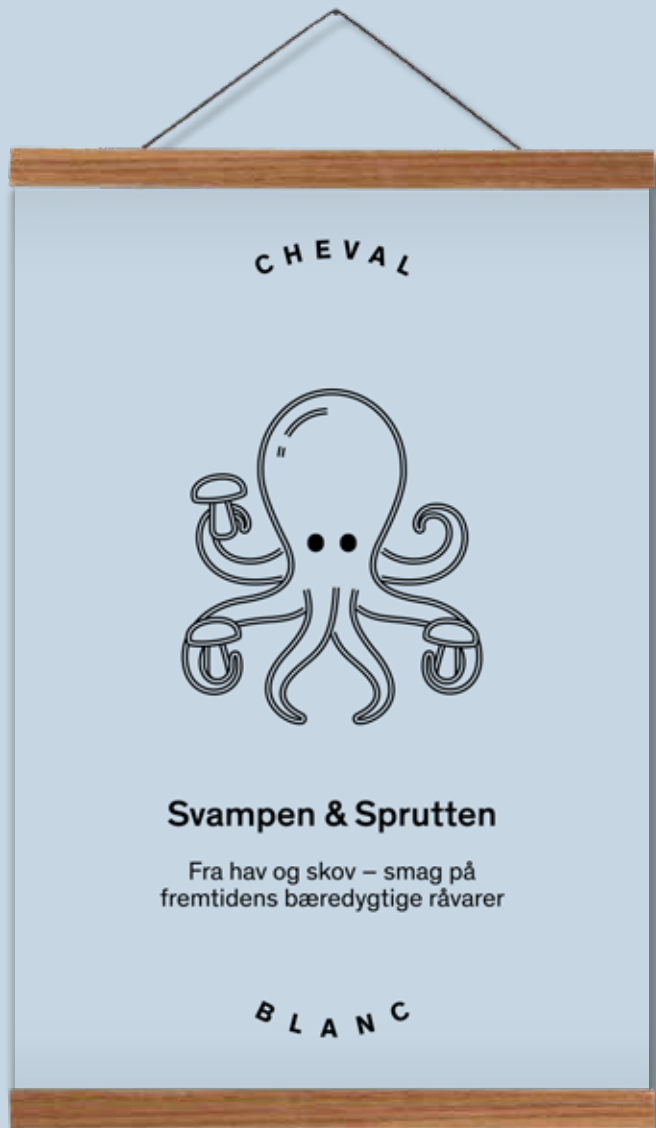
60 point

Tilmelding

Via APP'tit

TEMA OG KURSER

3. Kvartal 2023



Hvad handler dette tema om?

Dette tema handler om to af tidens mest trendy og bæredygtige råvarer, og noget vi i Danmark har rigeligt af, nemlig svampe og blæksprutter.

Svampe

Svampe smager skønt og trender lige nu i kraft af deres bæredygtige kvaliteter. Svampe kan enten gro vildt eller blive dyrket i forskellige materialer som kaffegrus, hø, savsmuld og korn. Denne dyrkningsform kræver hverken særlig meget vand eller energi, og er dermed yderst klimavenlig. De seneste år er der kommet mange danske svampeproducenter til som netop benytter sig af denne dyrkningsmetode.

Blæksprutter

Går man som os op i bæredygtighed, er blæksprutten slet ikke til at komme udenom. Blæksprutten lever i overflod i havene omkring Danmark. Den er en god kilde til protein og har, modsat landdyr, et utroligt lavt CO2 aftryk. I Danmark er blæksprutten stadig ikke lige så populær som svampen. Men rejser man til Spanien, Italien, Vietnam, Cambodia og Thailand, kan man stort set ikke finde et menukort uden blæksprutte. Her spiser man blæksprutte på lige fod med fisk, kylling og oksekød. Der har vi danskere forsat noget at lære og forhåbentlig er dette tema et skridt på vejen.

HJÆLP TIL TEMADAGEN

14 dage før et nyt tema starter vil I modtage følgende:

MØDEINDKALDELSE

I modtager en teams mødeindkaldelse via mail, hvor I vil få en briefing på næste kvartals tema og kurser.

Stil endelig spørgsmål 😊

MAIL

Nogle af jer har givet udtryk for at I gerne vil have inspiration til en konkret temamenu. Derfor sender vi jer, som noget nyt, et forslag til en **menuplan** som I kan lave på jeres temadag. I kan også blot bruge den som inspiration. Det bestemmer I selv.

Print-selv skilte til buffet

Tekster til gæsteapp / intranet

MATERIALER

I modtager følgende pakke i uge 1:

- 4 x temaplakater
- 2 x statementplakater
- 4 x sæsonråvarer plakater

HVAD LÆRER DU I DETTE TEMAFORLØB?

- Du bliver klogere på anderledes svampesorter
- Du lærer nye måder at tilberede svampe på
- Du lærer at bruge svampe som en umami kick'er
- Du lærer at skære en blæksprutte korrekt ud så du undgår at den bliver sej i konsistensen
- Du lærer at tilberede en blæksprutte så alle kan lide den

KURSER

Fysisk kursus

- Sanketur og mad på bål

Webinar

- Sæsonens svampe inkl. smagekasse

Podcast

- Fremtidens mad

KURSUS

Fremtidens mad

Kunne du tænke dig at blive klogere på, hvad fremtidens spisekammer har at byde på? Og vil du høre om det fra en vaskeægte professor inden for området?

“Vores måde at fremstille, håndtere og tilberede råvarer og mad, samt reducere af madspild, kommer til at afhænge af, at vi har veluddannede, dygtige og engagerede og innovative madprofessionelle, som kan gøre en forskel bredt i samfundet. Helt centralt i denne omstilling kommer omsorgen for madens smag. For uden fokus på smagen kommer folk ikke til at spise maden.”

Sådan beskriver Ole G. Mouritsen, professor i gastrofysik og kulinarisk innovation og centerleder for ”Smag for Livet”. Og det er netop det denne podcast handler om. I denne inspirerende og lærerige podcast kan du høre mere om fremtidens madtrends, med særligt fokus på de spændende og ofte oversete råvarer, som vi skal spise flere af, hvis vi skal gå forrest i den omfattende grønne omstilling.



INFO

Format

Podcast
- 3 afsnit
- 10 minutter pr. afsnit

Dato

21. august 2023

Antal pladser

Ubegrænset

Kursusholder

Ole G. Mouritsen

Gastronautpoint

30 point

Tilmelding

Via APP'tit

KURSUS

Sæsonens svampe

Kejserhatte, østershatte, portobello, brun chestnut, shii take og maitake eller champignon - svampesæsonen er over os, og det er lig med skønne retter fulde af planterigets umami.

Mad med svampe betyder masser af velsmag. Svampe indeholder nemlig store mængder af den femte grundsmag, umami, der bidrager med lækker kødagtig fylde til dine retter. Umami betyder velsmag og har betydning for vores mæthedsfornemmelse, når vi spiser. Jo mere umami, jo hurtigere bliver vi mætte. Der er med andre ord god grund til at kaste sig over de smagfulde svampe.

På dette webinar præsenterer vi dig for et udvalg af sæsonens spændende svampe, ledsaget af en smagekasse som du sammen med dine kolleger kan eksperimentere med i køkkenet.



INFO

Format

Webinar inkl. smagekasse

Dato

20. september 2023

Tid

Kl.13.00-13.45

Antal pladser

Ubegrænset

Kursusholder

Sanne Venlov

Gastronautpoint

30 point

Tilmelding

Via APP'tit

KURSUS

Sanketur og mad på bål

Kom med på en guidet sanketur, hvor vi skal på svampejagt, med Thomas og Nina i Bidstrup Skov i Hvalsø. Thomas Askov er kok, Nina er historieformidler, og de vil guide os på dagen og dele ud af deres bedste sanketips. Efter svampejagten tilbereder vi en dejlig frokost, midt i naturen og over åben ild, men serveret på rigtig service.

Derefter skal vi transportere os selv til Holbæk området, hvor vi skal på østerssafari, og lære hvor og hvordan vi finder østers og plukker dem frisk fra havet.

Alle østers man selv har høstet, kan man tage med sig hjem. Der bliver budt på friskhøstede østers og et glas champagne i vandkanten.

Vi sørger for waders, østerskniv, vinaigrettes, olier og andet sjovt tilbehør. Medbring selv net, handsker eller store plastikposer til at have armen i, når vi rækker ned i vandet efter østers.



INFO

Format

Fysisk kursus

Dato

26. september 2023
Hvalsø og Holbæk

Tid

Kl.09.00-16.00

Antal pladser

25 pladser på hvert kursus

Kursusholder

sanketure.dk

Gastronautpoint

60 point

Tilmelding

Via APP'tit
Tjek APP'tit for mødested og yderligere praktisk info

TEMA OG KURSER

4. Kvartal 2023



Hvad handler dette tema om?

Vi har alle sammen minder fra barndommens køkken. Gode madoplevelser med associationer til smag, samvær og glæde. En smag eller duft, man ikke har fået længe, kan fremkalde et minde. Pludselig bliver man mindet om en situation, et hus, en person eller en stemning, som man ikke har tænkt på i årevis. Men der kan også være dårlige minder, og det er typisk de oplevelser, der skaber en kræsenhed.

Dette temaforløb tager udgangspunkt i jeres madminder. I skal forkæle jeres gæster med de bedste og mest mindeværdige madoplevelser fra jeres barndomskøkken. Vi tager udgangspunkt i jeres yndlingsretter, dem I er vokset op med og husker for noget særligt godt. Det kan være alt fra bedstemors frikadeller, rødgrøden fra kolonihavens rabarber eller den første sild du fangede selv og stegte sammen med far. Der er virkelig mulighed for at servere en menu med ekstra mange følelser og kærlighed på lige netop denne temadag.

Hvorvidt I vil servere jeres barndomsminder som de var eller nyfortolke ift. nutidens præmisser er op til jer. Det vigtigste er blot at I får fortalt historien bag jeres menu og får skabt en mindeværdig smags-oplevelse hos jeres gæster.

Er det svært at fremkalde en mindeværdig menu blandt jeres eget køkkenteam, så brug endelig den 4 retters menu som dine kollegaer på tværs af landet har sammensat.

HJÆLP TIL TEMADAGEN

14 dage før et nyt tema starter vil I modtage følgende:

MØDEINDKALDELSE

I modtager en teams mødeindkaldelse via mail, hvor I vil få en briefing på næste kvartals tema og kurser.

Stil endelig spørgsmål 😊

MAIL

Nogle af jer har givet udtryk for at I gerne vil have inspiration til en konkret temamenu. Derfor sender vi jer, som noget nyt, et forslag til en **menuplan** som I kan lave på jeres temadag. I kan også blot bruge den som inspiration. Det bestemmer I selv.

Print-selv skilte til buffet

Tekster til gæsteapp / intranet

MATERIALER

I modtager følgende pakke i uge 1:

- 4 x temaplakater
- 2 x statementplakater
- 4 x sæsonråvarer plakater

HVAD LÆRER DU I DETTE TEMA FORLØB?

- Du lærer hvordan I kommunikerer en menu til jeres gæster via storytelling
- Du lærer hvilken betydning de enkelte sanser har ift. at skabe en mindeværdi madoplevelse samt hvad du helt konkret kan gøre overfor jeres gæster

KURSER

Fysisk kursus

- Mindeværdige madoplevelser
- Søde pauser

Webinar

- Kål er cool inkl. smagekasse

KURSUS

Mindeværdige madoplevelser

På kurset skal vi have fokus på gæsterejsen, og på alle de sanser, som er i spil, når vi befinder os i en spisesituation. Vi får indsigt i hvad stemning og service betyder, samt tips til hvordan vi kan stimulere alle sanserne i kantinen.

Vi dykker ned i nudging og adfærdsdesign og oplever hvordan vi med få ændringer og virkemidler kan skabe en bedre oplevelse for gæsten hvad enten det er i kantinen, rundt om buffeten, i mødelokalet osv.

Det visuelle udtryk og madens smag er de bærende elementer i måltidet, men stemningen i rummet, placeringen af retterne, storytelling og kokkenes nærvær, begejstring og kommunikation med gæsterne er også vigtige for at gæstens oplevelse. Særlig når vi gerne vil ændre gæsternes madvaner til at spise mere planterigt, mindre kød, acceptere færre retter på buffeten, minimere madspild osv.



INFO

Format

Fysisk kursus

Dato

2. og 9. oktober 2023
Food Innovation House
Lysholt Allé 3, 7100 Vejle

23. oktober og 1. november
Asnæs & Vangstrup,
Holte Stationsvej 14, 2840 Holte

Tid

Kl.09.00-15.00

Antal pladser

25 pladser på hvert kursus

Kursusholder

Frederikka, Asnæs og Vangstrup

Gastronautpoint

60 point

Tilmelding

Via APP'tit
AMU kursus. Din kantine
modtager økonomisk tilskud,
mens du er på kursus.

KURSUS

Kål er cool

Kål er en af de mest klimavenlige råvarer at dyrke. Derudover har kål en god holdbarhed, det er sundt og smager vanvittig godt.

Kål er smukke. De kommer i mange farver og former, de er nemme at tilberede og så mætter de godt og er desuden en billig råvare.

Se med og bliv inspireret til at bruge sæsonens sprødeste kål på alverdens måder, og duft, føl og smag selv på kålen, der følger nemlig en smagekasse med.



INFO

Format

Webinar inkl. smagekasse

Dato

5. oktober 2023

Tid

Kl.13.00-13.45

Antal pladser

Ubegrænset

Kursusholder

Sanne Venlov

Gastronautpoint

30 point

Tilmelding

Via APP'tit

KURSUS

Søde pauser

Maxime er vokset op i Frankrig og er gennem sin barndom blevet forkælet med både sin mors og sin mormors hjemmebagte kager og desserter.

Maxime er uddannet pastry specialist, han har trænet og finpudset sine færdigheder hos Gordon Ramsey. Maxime bruger ofte sine søde barndoms minder som inspiration til nye kager og desserter og på dette kursus har han håndplukket sine favoritter.

Vi skal tilberede små lækre serveringer med bløde fromager, budding, mousse samt sprøde frugttærter og elegante Macarons.

Maximes favoritter er abrikos, blomme, mandler, hindbær, clafoutis, pain des genes og lignende.

Maxime vil desuden komme med sit bud på lette men lækre kager bagt i bradepander, som vil tage pusten fra de gæster som ELSKER onsdagskage.



INFO

Format

Fysisk kursus

Dato

28. november 2023
Hahnemanns køkken
Sankt Kjelds Pl. 14, 2100 Kbh Ø

30. november 2023
Food Innovation House
Lysholt Allé 3, 7100 Vejle

Tid

Kl.09.00-15.00

Antal pladser

25 pladser på hvert kursus

Kursusholder

Maxime Herbreteau (Gyldendal)

Gastronautpoint

60 point

Tilmelding

Via APP'tit

CHEVAL

ANDRE SPÆNDENDE KURSER

BLANC



KURSUS

Et job der gør en forskel

I Cheval Blanc vil vi gerne skabe jobs, der gør en forskel for dig og dine nærmeste.

På dette kursus får du værktøjer til at arbejde med begrebet social kapital.

Du lærer blandt andet, hvordan du kan styrke dine relationer derhjemme og på arbejdet, og skabe god kommunikation og trivsel hos dig selv og dine nærmeste.



INFO

Format

Fysisk kursus

Dato

15. juni 2023

Asnæs & Vangstrup

Stationsvej 14, 2840 Holte

21. juni 2023

Food Innovation House

Lysholt Allé 3, 7100 Vejle

Tid

Kl.09.30-16.00

Antal pladser

25 pladser på hvert kursus

Kursusholder

Ulla Nielsen (Dritschef i Cheval Blanc) og Asnæs & Vangstrup

Gastronautpoint

60 point

Tilmelding

Via APP'tit. Det er et AMU kursus - din kantine modtager økonomisk tilskud, mens du er på kursus.

KURSUS

Dansk som andet sprog

Har du svært ved at deltage i samtaler på dansk? Og vil du gerne blive bedre til både det danske sprog og den danske arbejdskultur?

Så er dette kursus noget for dig.

Kurset er til dig, der har dansk som andetsprog og som ønsker at kunne kommunikere mundtligt inden for dit fagområde.

Alle, uanset niveau, kan være med. Ved deltagelse får man fuld refusion for kurset.

Efter deltagelse i kurset vil du kunne anvende sproget til at tale om dit fag, kommunikere på dansk ift. at planlægge og udføre dit arbejde samt få kendskab til det danske arbejdsmarked og din branches arbejdspladskultur.



INFO

Format

Fysisk kursus

Dato

16. august 2023

Kursuscenter

Krogghs kobbel 2,

6100 Haderslev

23. august 2023

Cheval Blanc hovedkontor

Tuborg Parkvej 8, 1,

2900 Hellerup

Tid

Kl.09.00-15.00

Antal pladser

25 pladser på hvert kursus

Kursusholder

Dorthe Sommer Petersen

Gastronautpoint

60 point

Tilmelding

Via APP'tit. Det er et AMU kursus - din kantine modtager økonomisk tilskud, mens du er på kursus.

KURSUS

Vind over ordene

Superstjerner som Albert Einstein og John Lennon var ordblinde. De måtte læse og skrive sig frem i verden uden hjælp fra moderne teknologi.

Men det behøver ikke være realiteten for dig!

Lær at skrive beskeder ved at tale til din telefon. Få ordresedlen læst højt med et oplæsningsprogram eller skriv mailen til din chef med et program, der giver dig ordforslag. Du kan også tage et billede af nyhedsbrevet i kantinen og lade din telefon læse det højt.



INFO

Format

Fysisk kursus

Dato

7. september 2023
Cheval Blanc Hovedkontor
Tuborg Parkvej 8, 1,
2900 Hellerup

14. september 2023

Kursuscenter
Krogshs kobbel 2,
6100 Haderslev

Tid

Kl.09.00-15.00

Antal pladser

25 pladser på hvert kursus

Kursusholder

Dorthe Sommer Petersen

Gastronautpoint

60 point

Tilmelding

Via APP'tit. Via APP'tit. Det er et AMU kursus - din kantine modtager økonomisk tilskud, mens du er på kursus.

KURSUS

Mødeforplejning i verdensklasse

Som gæst og til møder skal man føle sig forkælet, men samtidig have overskud til at træffe vigtige beslutninger. Derfor er vigtigt, at der er kælet for detaljerne, og brændstoffet er i orden. Men det er også vigtigt at udvalget er prissat korrekt.

Dette kursus er en introduktion til et elegant og lækkert mødeforplejningskoncept, udviklet af Cheval Blancs egne kokke.

Konceptet består af tre forskellige menuer, den lette, den sunde og den søde. Der følger naturligvis opskrifter med, som du kan bruge ved diverse møder, receptioner, jubilæum og lignende.



INFO

Format

Fysisk kursus

Dato

24. oktober 2023

Hahnemanns køkken

Sankt Kjelds Pl. 14, 2100 Kbh Ø

26. oktober 2023

Food Innovation House

Lysholt Allé 3, 7100 Vejle

Tid

Kl.09.00-15.00

Antal pladser

25 pladser på hvert kursus

Kursusholder

Egne kokke

Gastronautpoint

60 point

Tilmelding

Via APP'tit

CHEVAL

FRIVILLIGE TEMAER

BLANC

Gæsternes favoritter

Go greener

Verdenskøkkenet

Godt & blandet

FRIVILLIG – HVAD VIL DET SIGE?

Vi har samlet alle vores gamle temaer og inddelt dem i fire overordnede kategorier. Temaerne er frivillige, forstået på den måde, at du i samarbejde med din kundechef og kunde aftaler, hvor mange samt hvilke temaer I skal køre for det kommende år.

Bestil plakater hos din kundechef.

CHEVAL

GÆSTERNES FAVORITTER

Disse seks temaer er uden tvivl gæsternes topfavoritter. Særligt 'Når du ser et stjernes kud', bedre kendt som 'smørrebrød', bringer altid stor glæde.

BLANC



CHEVAL

GO GREENER

Sæt fokus på planteriget, de nye kostråd og minimeringen af CO2 ved at afholde et af disse temaer.

BLANC



CHEVAL

VERDENS- KØKKENET

Inviter dine gæster til Korea eller forkæl dem med nogle af jeres egne favorit egnsretter. Mulighederne for at komme hele verden rundt er mange med disse fem temaer.

BLANC



CHEVAL

GODT & BLANDET

Brug for inspiration til en sjov og anderledes temadag? Så prøv en eller flere af disse spændende temaer.

BLANC



CHEVAL

HØJTIDER, MÆRKEDAGE OG RÅVARER I SÆSON

BLANC

Mad spiller ofte en central rolle ved højtider og mærkedage.

Du kan bruge disse dage til at skabe opmærksomhed og glæde blandt dine gæster og samtidig øge dit salg.

5 grunde til, at du skal bruge råvarer i sæson

1. Råvarerne smager af mere
2. Råvarerne er billigere
3. Du får top friske råvarer – de er høstet mens de er modne og rige på næringsstoffer
4. Du sikrer en variation i dine menuplaner
5. Du gør noget godt for miljøet

JANUAR

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

Årets fuldkornsdag 20. januar

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Grøn kål
Gulerod
Hvidkål
Jordskok
Kartoffel
Kålramme
Løg
Pastinak
Peberrod
Persillerod
Porre
Rodselleri
Rosenkål
Ræddike
Rødbede
Rødkål

FRUGT

Pære
Æble
Citrusfrugter

SVAMPE

Bøgehat
Champignon
Kejserhat
Portobello
Østershat
Enoki

FISK

Torsk
Lyssej
Mørksej
Kuller
Rødspætte
Ising
Sild
Hornfisk
Torskerogn
Stenbider
Ørredrogn
Blåmuslinger





FEBRUAR

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

Pizzaens dag	9. februar
Bælgfrugternes dag	10. februar
Fastelavn	19. februar
Pandekagens dag	21. februar

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Grøn kål
 Gulerod
 Hvidkål
 Jordskok
 Kartoffel
 Kålrabi
 Løg
 Pastinak
 Peberrod
 Persillerod
 Porre
 Rodselleri
 Rosenkål
 Ræddike
 Rødbede

FRUGT

Æble
 Citrusfrugter

SVAMPE

Bøgehat
 Champignon
 Enoki
 Fløjlisod
 Kejserhat
 Portobello
 Østershat

FISK

Torsk
 Lyssej
 Mørksej
 Kuller
 Rødspætte
 Ising
 Sild
 Hornfisk
 Torskerogn
 Stenbider
 Ørredrogn
 Blåmuslinger

MARTS

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

Int. kvindedag	8. marts
World water day	22. marts
Vaffeldag	25. marts

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Agurk
Gulerod
Jordskok
Kartoffel
Løg
Pastinak
Peberrod
Persillerod
Porre
Radise
Rodselleri
Ræddike
Rødbede
Tomat

FRUGT

Æble
Citrusfrugter

SVAMPE

Bøgehat
Champignon
Enoki
Fløjlsfod
Kejserhat
Portobello
Østershat

FISK

Torsk
Lyssej
Mørksej
Kuller
Rødspætte
Ising
Sild
Hornfisk
Torskerogn
Stenbider
Ørredrogn
Blåmuslinger





APRIL

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

Påske	6. april
Verdens sundhedsdag	9. april
Økodag	16. april

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Agurk
Gulerod
Jordskok
Kartoffel
Løg
Pastinak
Peberfrugt
Peberrod
Porre
Radise
Ræddike
Rødbede
Spinat
Tomat

FRUGT

Æble
Rabarber

SVAMPE

Bøgehat
Champignon
Enoki
Kejserhat
Portobello
Østershat

FISK

Torsk
Lyssej
Mørksej
Kuller
Kulmule
Rødspætte
Ising
Søtunge
Sild
Hornfisk
Multe
Makrel
Torskerogn
Stenbider
Ørredrogn
Blåmuslinger

MAJ

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

St. Bededag	5. maj
Mors dag	14. maj
Int. Biodiversitetsdag	22. maj
Pinse	28. maj

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Agurk
Grønne asparges
Hvide asparges
Bladbede
Gulerod
Kartoffel
Løg
Peberfrugt
Peberrod
Radise
Spinat
Tomat

FRUGT

Æble
Rabarber

SVAMPE

Bøgehat
Champignon
Enoki
Kejserhat
Morkel
Portobello
Østershat

FISK

Torsk
Lyssej
Mørksej
Kuller
Kulmule
Rødspætte
Ising
Søtunge
Sild
Hornfisk
Mulle
Makrel
Torskerogn
Stenbider
Ørredrogn
Blåmuslinger





JUNI

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

Verdens miljødag	5. juni
Fars dag	5. juni
Int. picnic dag	18. juni
Skt. Hans	23. juni

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Agurk
Asparges
Bladselleri
Blomkål
Broccoli
Fennikel
Forårsløg
Kartoffel
Kinakål
Løg
Majroe
Radise
Spidskål
Spinat
Tomater
Ærter

FRUGT

Hyben
Jordbær
Rabarber
Solbær
Stikkelsbær

FISK

Torsk
Lyssej
Mørksej
Kuller
Kulmule
Rødspætte
Ising
Søtunge
Sild
Hornfisk
Multe
Makrel
Torskerogn
Stenbider
Ørredrogn
Blåmuslinger

JULI

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

Int. is dag	16. juli
National Hot Dog dag	19. juli

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Artiskok
Blomkål
Broccoli
Grønne bønner
Hvidkål
Majs
Pak-choy
Rodselleri
Skozonérod
Spidskål
Squash
Sukkerærter
Tomater
Ærter

FRUGT

Blåbær
Hindbær
Hyben
Jordbær
Kirsebær
Ribes
Solbær
Stikkelsbær

SVAMPE

Bøgehat

FISK

Mørksej
Kuller
Torsk
Lyssej
Kulmule
Rødspætte
Skrubbe
Makrel
Mulle
Hornfisk
Blåmuslinger





AUGUST

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

Copenhagen Pride

19. august

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Artiskok
Blomkål
Broccoli
Grønne bønner
Grønkål
Hvidkål
Majs
Pak-choy
Skozonérod
Spidskål
Spinat
Squash
Ærter

FRUGT

Blomme
Blåbær
Muldebær
Pære
Ribs
Solbær
Tyttebær
Æble

SVAMPE

Kantarel
Karl Johan
Pigsvamp

FISK

Mørksej
Kuller
Torsk
Lyssej
Kulmule
Rødspætte
Skrubbe
Makrel
Multe
Hornfisk
Blåmuslinger

SEPTEMBER

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

Øllets dag	2. september
Fiskens dag	9. september
National madspiltsdag	29. september

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Blomkål
Broccoli
Grønne bønner
Grønkål
Græskar
Jordskok
Kartoffel
Knudekål
Kålrabi
Skozonérod
Spidskål
Spinat
Squash

FRUGT

Blomme
Blåbær
Brombær
Havtorn
Hyldebær
Pære
Tyttebær
Æble

SVAMPE

Kantarel
Karl Johan
Pigsvamp

FISK

Mørksej
Kuller
Torsk
Lyssej
Kulmule
Rødspætte
Skrubbe
Makrel
Multe
Hornfisk
Blåmuslinger





OKTOBER

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

International vegetar dag	1. oktober
Brunsvigerens dag	12. oktober
International pasta dag	25. oktober

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Asier
 Fennikel
 Grønkål
 Græskar
 Jordskok
 Kartoffel
 Knudekål
 Palmekål
 Kålrabi
 Rodselleri
 Porre
 Rosenkål
 Squash

FRUGT

Blomme
 Havtorn
 Hyldebær
 Pære
 Tranebær
 Tyttebær
 Æble
 Citrusfrugter

FISK

Torsk
 Lyssej
 Mørksej
 Kuller
 Kulmule
 Rødspætte
 Skrubbe
 Ising
 Søtunge
 Makrel
 Sild
 Hornfisk
 Ørredrogn
 Blåmuslinger
 Østers

NOVEMBER

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

Mortens aften 10. november
Thanksgiving 23. november

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Bladselleri
Fennikel
Grønkål
Græskar
Gulerødder
Jordskok
Knudekål
Palmekål
Peberrod
Persillerod
Kålrabi
Rodselleri
Rødbede
Savoykål
Porre
Rosenkål

FRUGT

Pære
Tranebær
Æble
Citrusfrugter

SVAMPE

Champignon
Kejserhat
Østershat

FISK

Torsk
Lyssej
Mørksej
Kuller
Kulmule
Rødspætte
Skrubbe
Ising
Søtunge
Makrel
Sild
Hornfisk
Ørredrogn
Blåmuslinger
Østers





DECEMBER

HØJTIDER & MÆRKEDAGE

Lucia	13. december	3. advent	10. december
1. advent	26. november	4. advent	17. december
2. advent	3. december		

RÅVARER I SÆSON

GRØNT

Grønkål
 Gulerod
 Hvidkål
 Jordkok
 Kartoffel
 Knudekål
 Kålrabi
 Palmekål
 Pastinak
 Peberrod
 Persillerod
 Porre
 Rødbede
 Rødkål
 Ræddike
 Savoykål

FRUGT

Pære
 Tranebær
 Æble
 Citrusfrugter

SVAMPE

Bøgehat
 Champignon
 Kejserhat
 Østershat
 Portobello

FISK

Torsk
 Lyssej
 Mørksej
 Kuller
 Kulmule
 Rødspætte
 Skrubbe
 Ising
 Søtunge
 Makrel
 Sild
 Hornfisk
 Ørredrogn
 Blåmuslinger
 Østers

SPØRGSMÅL?

Har du spørgsmål til selve temadagen?

Hiv fat i Gry

Har du spørgsmål til kurserne?

Hiv fat i Sanne

CHEVAL
KANTINER
BLANC