



CHEVAL

GASTRONAUT
UDDANNELSEN
2024

BLANC



HVORFOR TAGE PÅ KURSUS?

Vores Gastronom uddannelse handler om at give den gas med nye færdigheder, både for at blive klogere på os selv og hinanden, men også for at få ny inspiration til selve madoplevelsen.

Her i Cheval Blanc tror vi nemlig på, at jo mere vi gror og lærer, desto sjovere er det at gå på arbejde.

Og hvis vi så ovenikøbet bliver klogere sammen med vores kollegaer, så vil jeg vove at påstå, at vi opnår samme '1 + 1 = 8' magi som når umami-synergi møder ganen.

Vores kurser og temaer er derfor spækket med madpassion, som for eksempel vores kærlighed til grønne retter og verdensklasse brød. De er lavet for at prikke til din nysgerrighed og styrke din faglige viden og håndværk.

Mange af kurserne er hands-on, hvor vi mødes og hygger og lærer sammen. Men tjek også vores webinarer ud – de er perfekte, hvis du ikke lige kan nappe en hel dag fri.

Vi ses med garanti på nogle af kurserne – men bær over med mig, jeg har 10 grydeskeer i et køkken.

Sanne Drescher
Sanne Drescher

INDHOLD

TEMAER 2024	2	FEBRUAR		JUNI		OKTOBER	
Krummen og krøllen	8	Mærkedage	33	Mærkedage	55	Mærkedage	73
Kærlighed ved første bælg	10	Frugt og grønt i sæson	33	Frugt og grønt i sæson	55	Frugt og grønt i sæson	73
Turen går til ...	12	Mødeforplejning i verdensklasse	34	Et job der gør en forskel	56	Tangsafari	74
Havets høst	14	Grundkursus i surdejsbaging	36			Vind over ordene	76
FRIVILLIGE TEMAER	16	MARTS		JULI		NOVEMBER	
Go greener	18	Mærkedage	39	Mærkedage	59	Mærkedage	79
Gæsternes favoritter	20	Frugt og grønt i sæson	39	Frugt og grønt i sæson	59	Frugt og grønt i sæson	79
Verdenskøkkenet	22	Surdejsbaging for øvede	40	AUGUST		Flotte madbilleder med mobilen	80
Godt og blandet	24			Mærkedage	61	Førstehjælp	82
JANUAR		APRIL		Frugt og grønt i sæson	61	Sprøde bowls	84
Mærkedage	27	Mærkedage	43	Sweet treats	62		
Frugt og grønt i sæson	27	Frugt og grønt i sæson	43	Opbygning af buffeten	61	DECEMBER	
Salatværksted	28	Alt om bælgfrugter	44			Mærkedage	87
Salad workshop	30	Førstehjælp	46	SEPTEMBER		Frugt og grønt i sæson	87
		MAJ		Mærkedage	65		
		Mærkedage	49	Frugt og grønt i sæson	65		
		Frugt og grønt i sæson	49	Buffetens opstilling	66		
		Planteproteiner - leverandørdag	50	Dansk som andet sprog	68		
		Grønt smørrebrød og spreads	52	Det gastronomiske værtskab	70		

CHEVAL

BAG OM DETTE ÅRS TEMAER

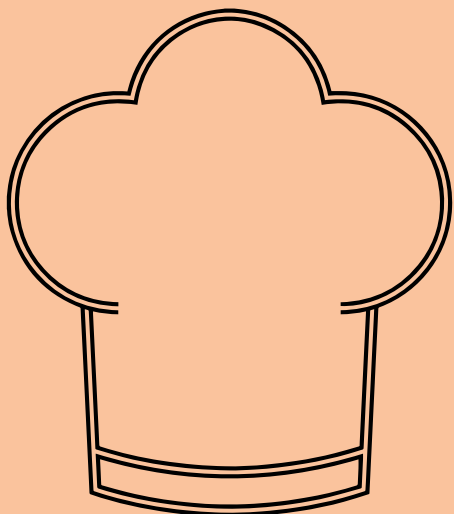
BLANC

HVORFOR HAR VI TEMAER PÅ MENUEN

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, kundechefer, marketing og HR

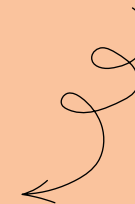
VI FORSÆTTER SIDSTE ÅRS SUCCES

4

OBLIGATORISKE TEMAER
med tilhørende kurser

27

FRIVILLIGE TEMAER
uden kurser

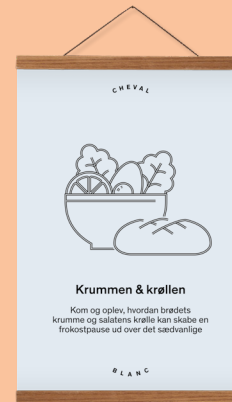


CHEVAL

OBLIGATORISKE TEMAER

BLANC

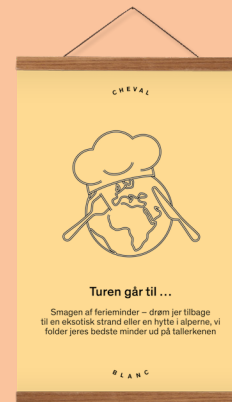
1
" KVARTAL



2
" KVARTAL



3
" KVARTAL



4
" KVARTAL



OBLIGATORISK – HVAD BETYDER DET?

Det betyder, at du skal afholde en temadag indenfor det pågældende kvartal. Aftal med din kundechef, hvilken dato I vælger at køre temadagen.

TEMA

1. KVARTAL

HVAD HANDLER DETTE TEMA OM?

I dette temaforløb skal vi dygtiggøre os indenfor 'Krummen & krøllen', bedre kendt som brød og salater.

Du vil blive endnu bedre til at bage brød - et saftigt brød med en god krumme og sprød skorpe. Vi lærer dig alt fra at vælge det rigtige mel til at få hævnningen til at sidde lige i skabet.

Men hvad er godt brød uden en lækker salat?

Du lærer den helt geniale formel på den gode blandede salat. Hvilke elementer der skal til, så det bliver en ren fest for smagsløgene.

Vi dykker også ned i kunsten i at lave den perfekte dressing, der kan binde alle smagene sammen - fra den klassiske vinaigrette til kreative, nyskabende dressinger, der tør udfordre smagsløgene.



HJÆLP TIL DIN TEMADAG

1 FÆLLES MØDE

I starten af januar indkalder vi dig til et kort møde på teams hvor vi gennemgår temaet, de tilhørende kurser samt giver idéer til hvordan du kan afholde din temadag.

2 KURSER

Salatværksted	23. januar – Sjælland
Salatværksted	25. januar – Jylland
Grundkursus i surdejsbaging	29. februar – Jylland
Grundkursus i surdejsbaging	1. marts – Sjælland
Surdejsbaging for øvede	5. marts – Jylland
Surdejsbaging for øvede	19. marts – Sjælland

3 KOMMUNIKATION TIL GÆSTER

Print-selv skilte ligger i jeres teams mappe:
Køkkenchefer og ledere → Filer → Temaer

TEMA

2. KVARTAL

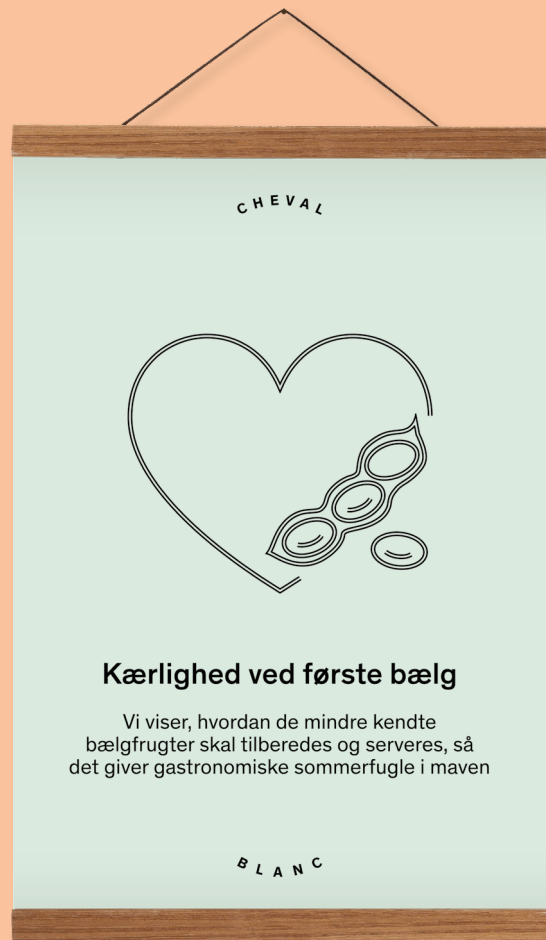
HVAD HANDLER DETTE TEMA OM?

I dette tema dykker vi ned i bælgfrugternes verden - du bliver klogere på, hvordan du får flere bælgfrugter ind i dit køkken og ned på gæsternes tallerken.

Du vil lære, hvordan du tilbereder og serverer både velkendte og ukendte bælgfrugter på en måde, der får det til at krible i maven på den gode måde.

Med over 7.000 sorter at vælge imellem, er der nemlig masser at tage fat på. Vi kigger på, hvordan man koger dem til perfektion, og hvordan krydderier og urter kan forvandle en simpel bønne til noget ganske særligt.

Dette tema skal udvide din horisont indenfor bælgfrugter og hjælpe dig med bringe nye, sunde og smagfulde retter på bordet.



HJÆLP TIL DIN TEMADAG

1 FÆLLES MØDE

I starten af april indkalder vi dig til et kort møde på teams hvor vi gennemgår temaet, de tilhørende kurser samt giver idéer til hvordan du kan afholde din temadag.

2 KURSER

Alt om bælgfrugter	11. april
Planteproteiner – leverandørdag	2. maj – Sjælland
Planteproteiner – leverandørdag	3. maj – Jylland
Grønt smørrebrød og spreads	14. maj – Sjælland
Grønt smørrebrød og spreads	16. maj – Jylland

3 KOMMUNIKATION TIL GÆSTER

Print-selv skilte ligger i jeres teams mappe:
Køkkenchefer og ledere → Filer → Temaer

TEMA

3. KVARTAL

HVAD HANDLER DETTE TEMA OM?

I dette tema skal du tage dine gæster med på en smagsrejse tilbage til de ferier, der har sat mindeværdige spor i deres madhjerter.

Du og dit team skal sammen genskabe de måltider, der har bevæget dem, de retter, de stadig drømmer om, og de smage, der bringer et smil frem på deres læber.

Inddrag jeres gæster som en del af denne temadag. Spørg dem, hvad der er deres bedste ferieminde og lav jeres fortolkning af det.



HJÆLP TIL DIN TEMADAG

1 FÆLLES MØDE

I starten af juli indkalder vi dig til et kort møde på teams hvor vi gennemgår temaet, de tilhørende kurser samt giver idéer til hvordan du kan afholde din temadag.

2 KURSER

Sweet treats	20. august - Sjælland
Sweet treats	22. august – Jylland
Buffetens opstilling og visuelle udtryk	3. september
Det gastronomiske værtsskab 1	19. september – Sjælland
Det gastronomiske værtsskab 1	26. september – Jylland
Det gastronomiske værtsskab 2	1. oktober – Sjælland
Det gastronomiske værtsskab 2	3. oktober – Jylland

3 KOMMUNIKATION TIL GÆSTER

Print-selv skilte ligger i jeres teams mappe:
Køkkenchefer og ledere → Filer → Temaer

TEMA

4. KVARTAL

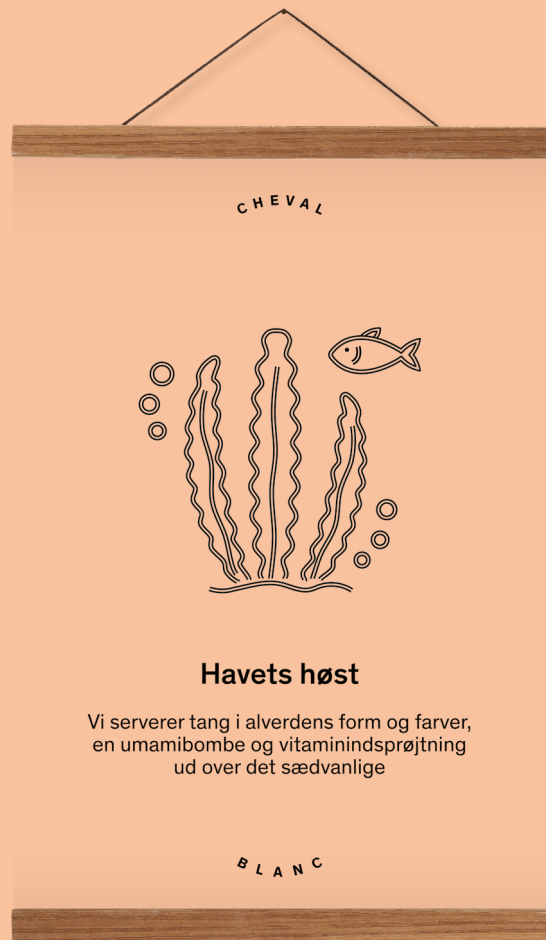
HVAD HANDLER DETTE TEMA OM?

Tang har de sidste 5 år været yderst populært. Og med god grund – det er en superingrediens, som er fyldt med smag og sunde næringsstoffer.

Tang er en skjult skat fra havet, som kan give dine retter et pift af umami – den der dybe, lækre smag, vi alle elsker.

Men vi er stadig ikke gode nok til at bruge tang i vores tilberedning. Det laver vi om på med dette tema 'Havets høst'.

Du bliver klædt på til at bruge tang i alt fra salater og varme retter til topping og marinader.



HJÆLP TIL DIN TEMADAG

1 FÆLLES MØDE

I starten af oktober indkalder vi dig til et kort møde på teams hvor vi gennemgår temaet, de tilhørende kurser samt giver idéer til hvordan du kan afholde din temadag.

2 KURSER

Tang safari	22. oktober – Sjælland
Tang safari	24. oktober – Jylland
Sprøde bowls - med tang og bælgfrugter	19. november – Sjælland
Sprøde bowls - med tang og bælgfrugter	21. november – Jylland

3 KOMMUNIKATION TIL GÆSTER

Print-selv skilte ligger i jeres teams mappe:
Køkkenchefer og ledere → Filer → Temaer

CHEVAL

FRIVILLIGE TEMAER

Vi har samlet alle vores gamle temaer og inddelt dem i fire overordnede kategorier.

BLANC

GO GREENER

GÆSTERNES FAVORITTER

VERDENSKØKKENET

GODT & BLANDET

FRIVILLIG – HVAD BETYDER DET?

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

GO GREENER

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

BLANC



CHEVAL

GÆSTERNES FAVORITTER

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

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

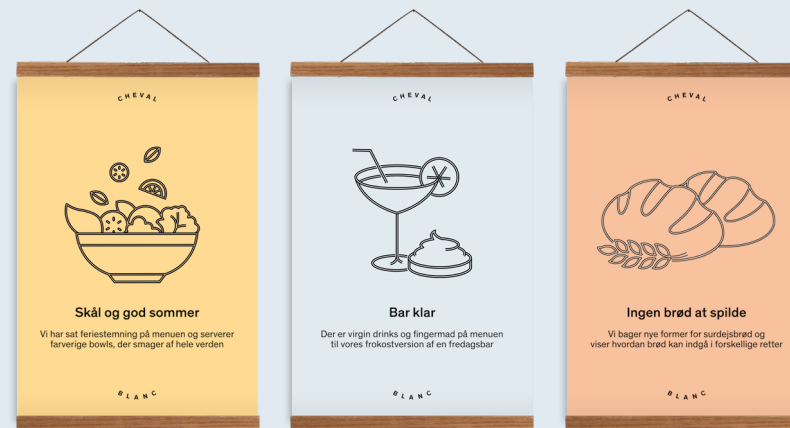


CHEVAL

GODT & BLANDET

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

BLANC





JANUAR

MÆRKEDAGE

Årets fuldkornsdag: 19. januar

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Champignoner

Grønkål

Gulerødder

Hvidkål

Jordskokker

Kartofler

Kålrabi

Løg

Marksvampe

Pastinakker

Persillerødder

Porrer

Rosenkål

Ræddiker

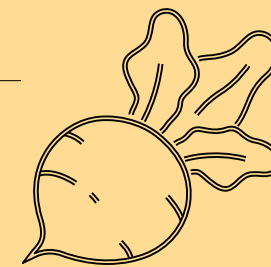
Rødbeder

Rødkål

Selleri

Æbler

Østershatte



SALATVÆRKSTED

HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette grundkursus handler om at lave lækre salater. Det handler om at skære grøntsager på en smart måde, få salater til at smage himmelsk og se friske og indbydende ud.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at lave lækre, sprøde, friske, og smukke salater ved hjælp af anderledes udskæringsmetoder
- Lær hvilke råvarer og ingredienser som passer sammen for at skabe den bedste smagsoplevelsen
- Bliv knaldhamrende dygtig til dips, dressinger, og toppings, der giver en ekstra dimension til dine salater

GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du føler at du altid laver de samme salater og savner inspiration og rådgivning til at gøre det bedre
2. Hvis jeres kantingæster har scoret jeres salater lavt i brugerundersøgelsen
3. Hvis jeres kantingæster efterspørger mere grønt og fornyelse
4. En tidligere tilmeldt kursist udtaler: "Dette kursus har forvandlet mine salater. Jeg kan nu lave farverige og indbydende mesterværker, der ikke kun smager fantastisk, men også ser fantastiske ud!"



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 23. januar 2024
Hahnemanns Køkken
Sankt Kjelds Pl. 14
2100 København

25. januar 2024
Food Innovation House
Lysholt Allé 3
7100 Vejle

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 25

KURSUSAFHOLDER:
Sanne Venlov

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit

OBS: I København er kurset på engelsk og i Vejle er det på dansk.

SALAD WORKSHOP

WHAT IS THE COURSE ABOUT?

This basic course is all about making delicious salads. It's about slicing vegetables smartly, making salads taste heavenly, and look fresh and inviting.

WHAT YOU WILL LEARN?

- Learn to make delicious, crisp, fresh, and beautiful salads using different cutting techniques
- Learn which raw materials and ingredients go well together to create the best flavor experience
- Become incredibly skilled at dips, dressings, and toppings that add an extra dimension to your salads

REASONS TO SIGN UP

1. If you feel that you always make the same salads and seeks inspiration and advice to do better.If your cafeteria guests have rated your salads low in the user survey
2. If your cafeteria guests are asking for more greens and innovation
3. A previous course participant states: "This course has transformed my salads. I can now make colorful and inviting masterpieces that not only taste fantastic but also look amazing!"



FORMAT: Physical course

DATE: 23. januar 2024
Hahnemanns Køkken
Sankt Kjelds Pl. 14
2100 København

25. januar 2024
Food Innovation House
Lysholt Allé 3
7100 Vejle

TIME: 9.00 - 15.00

NUMBER OF SEATS: 25

COURSE LEADER:
Sanne Venlov

GASTRONOMY POINTS: 60

REGISTRATION: APP'tit

OBS: In Copenhagen, the course is in English, and in Vejle, it is in Danish.

CHEVAL



Valentinesdag

Onsdag d. 14. februar

BLANC

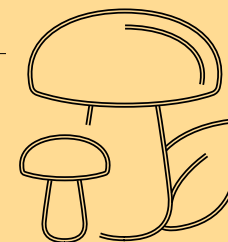
FEBRUAR

MÆRKEDAGE

Pizzaens dag:	9. februar	Pandekagens dag:	13. februar
Bælgfrugternes dag:	10. februar	Valentinesdag:	14. februar
Fastelavn:	11. februar		

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Champignoner	Løg	Ræddiker
Grønkål	Marksvampe	Rødbeder
Gulerødder	Pastinakker	Rødkål
Hvidkål	Persillerødder	Selleri
Jordskokker	Porrer	Æbler
Kartofler	Ramsløg	Østershatte
Kålrabi	Rosenkål	



MØDEFORPLEJNING I VERDENSKLASSE

HVAD HANDLER KURSET OM?

Som gæst til møder eller arrangementer 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 og at vi tænker bæredygtigt – både ift. valg af sortiment, mødeforplejningsspild og lign.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at lave en elegant mødeforplejning i samarbejde med Philip Kløvborg Grønkjær
- Lær at lave tre forskellige sæsonmenuer med tilhørende opskrifter designet til møder, receptioner og jubilæer
- Få inspiration og tips til at upcycle vores rester og skabe nye velsmagende elementer der kan indgå i elegante småretter

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du føler, at du altid laver den samme mødeforplejning og savner inspiration og rådgivning til at gøre det bedre
2. Hvis din kunde afholder mange møder og arrangementer og efterspørger fornyelse og innovation
3. Hvis jeres kantinegæster har scoret mødeforplejningen lavt i brugerundersøgelsen



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 20. februar 2024
Brønnum storkøkken
Ellekær 10
2730 Herlev

22. februar 2024
Food Innovation House
Lysholt Allé 3
7100 Vejle

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 20

KURSUSAFHOLDER:
Philip Kløvborg Grønkjær

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit

GRUNDKURSUS I SURDEJSBAGNING

HVAD HANDLER KURSET OM?

På dette kursus går vi dybt ind i surdejsbagningens verden sammen med erfarne kokke og bagere.

Vi lærer dig alt om at skabe og pleje din egen surdej, hvordan du vælger det bedste mel, og hvordan du mestrer forskellige bageteknikker.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at mestre teknikkerne bag et lækkert surdejsbrød / boller
- Lær og forstå surdejens mysterier samt hvordan du tilpasser den til dine egne opskrifter
- Lær hvilke ingredienser der er de bedste at bruge ift. at få den bedste smag og krumme
- Lær hvordan du inkorporerer surdejsbagning i din daglige produktion

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du vil overraske dine kantinegæster med en opgradering på brød buffeten
2. Hvis jeres kantinegæster har scoret brødet lavt i brugerundersøgelsen
3. Hvis du har en mikrobager gemt i kroppen som gerne vil springe ud og prøve noget nyt



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 29. februar 2024
Kornets hus
Guldagervej 501
9800 Hjørring

1. marts 2024
Ken storkøkken
Vallensbækvej 47
2605 Brøndby

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 12

KURSUSAFHOLDER:
Jesper Gøtz, Morten Gramkow og
Jannik Boysen

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit

OBS: Inden kursusstart skal du gennemføre onlinemodulet 'mesterlære i surdej' via APP'tit. Du modtager link til onlinemodulet ved kursustilmelding.



MARTS

MÆRKEDAGE

Int. kvindedag: 8. marts

Vaffeldag: 25. marts

World water day: 22. marts

Påske: 28. marts

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Champignoner

Løg

Ræddiker

Gulerødder

Marksvampe

Rødbeder

Hvidkål

Pastinakker

Selleri

Jordskokker

Persillerødder

Østershatte

Kartofler

Porrer

Kålrabi

Ramsløg



SURDEJSBAGNING FOR ØVEDE

HVAD HANDLER KURSET OM?

Surdejsbagning for øvede er et kursus for dig, der allerede er i gang med surdejsbagningen. På dette kursus har du mulighed for at bygge et ekstra lag viden og teknik oven på det du allerede ved og kan.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Byg videre på dine eksisterende surdejsbagningssevner, og lær at skabe en smidig og elastisk dej med brug af specielle meltyper og varierende mængder og hydration
- Lær at bage surdejsbrød, boller, flutes, mm. ved hjælp af nøgleprincipperne for surdejsbagning. Dette giver dig kompetencer til at eksperimentere og udvikle dine brød
- Lær de avancerede teknikker, metoder, og opskrifter til at bage saftigt brød med sprød skorpe. Dyk ned i detaljerne om fermenteringstemperatur, melets kvalitet, og glutenindholdets betydning for brødets struktur
- Få tips og instrukser til, hvordan du laver en smidig og elastisk dej med specielle meltyper, i varierende mængder og hydration. Du vil også lære, hvordan du folder, former, og afbager til perfektion

GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil udvide dine surdejsbagningssevner og tage dit håndværk til et nyt niveau
2. Hvis du vil have fem stjerner+ i kategorien 'brød' i jeres brugerundersøgelse
3. Hvis du hver dag vil høre dine gæster skamrose dit brød til skyerne



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 5. marts 2024
Kornets hus
Guldagervej 501
9800 Hjørring

19. marts 2024
Ken storkøkken
Vallensbækvej 47
2605 Brøndby

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 12

KURSUSAFHOLDER:
Jesper Gøtz, Morten Gramkow og
Jannik Boysen

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit

OBS: Inden kurset skal du identificere tre udfordringer, som du oplever i dit arbejde med surdejsbagning.



APRIL

MÆRKEDAGE

Int. gulerodsdag: 4. april

Økodag: 14. april

Verdens sundhedsdag: 9. april

St. Bededag: 26. april

– bemærk ikke længere en helligdag

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Champignoner

Marksvampe

Spinat

Forårsløg

Pastinakker

Vårsalat

Gulerødder

Rabarber

Østershatte

Jordskokker

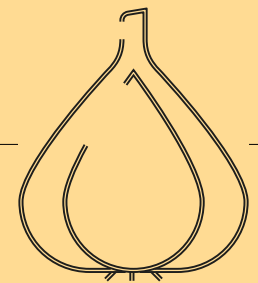
Ramsløg

Kartofler

Ræddiker

Løg

Rødbeder



ALT OM BÆLGFRUGTER

HVAD HANDLER KURSET OM?

Deltag i dette webinar, hvor vi udforsker kreative måder at bruge bælgfrugter som en velsmagende og klimavenlig proteinkilde i vores måltider.

Vi dykker ned i kunsten i at tilberede bælgfrugter, så de bliver uimodståelige og velsmagende, og giver samtidig også tips til hvordan de kan anvendes i både det salte og det søde, det kolde og det varme køkken.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær om de forskellige typer bælgfrugter og hvordan de kan sikre fylde
- Lær at tilberede bælgfrugter korrekt og hvordan du smagsoptimerer dem under selve tilberedningen
- Få inspiration til velsmagende og innovative retter med bælgfrugter

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du gerne vil blive klogere på de forskellige typer af bælgfrugter samt hvordan man bruger dem så de smager uimodståeligt
2. Hvis du gerne vil reducere kødet og øge andelen af bælgfrugter i dine menuer
3. Hvis du vil arbejde for at gøre en positiv forskel for vores planet



FORMAT: Webinar

DATO: 11. april 2024

TID: 13.00

ANTAL PLADSER: Ubegrænset

KURSUSAFHOLDER:
Sanne Venlov

GASTRONAUTPOINT: 30

TILMELDING: APP'tit

FØRSTEHJÆLP

HVAD HANDLER KURSET OM?

Alle skal være trygge ved at give førstehjælp, så vi sammen kan gøre en livreddende forskel for en kollega, et familiemedlem eller et medmenneske.

Forbered dig på at være den forskel, som kan redde et liv. Dette kursus dykker ikke kun ned i grundlæggende førstehjælpsfærdigheder, men giver dig også hands-on erfaring med hjertestarter og hjertemassage. Forstå vigtigheden af hurtig respons og korrekt teknik, når hvert sekund tæller.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at give førstehjælp med undervisning af certificerede instruktører med baggrund i Forsvaret
- Lær teorien og lav praktiske øvelser på dukker
- Bliv tryk i hvad du skal gøre hvis en omkring dig falder om og har brug for førstehjælp

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du går og er usikker på hvad du skal gøre hvis situationen opstår
2. Hvis du vil skabe et trygt miljø omkring dig
3. Hvis du virkelig vil gøre en forskel

CHEVAL



BLANC

FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 23. april 2024
Hahnemanns Køkken
Sankt Kjelds Pl. 14
2100 København

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 12

KURSUSAFHOLDER:
First-8

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit



MAJ

MÆRKEDAGE

Mors dag: 12. maj

Int. hummusdag: 13. maj

Pinse: 19. maj

Int. biodiversitetsdag: 22. maj

Int. burgerdag: 28. maj

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Asparges

Champignoner

Forårsløg

Grønkål

Marksvampe

Rabarber

Radiser

Salat

Vårsalat

Østershatte



PLANTEPROTEINER - LEVERANDØRDAG

HVAD HANDLER KURSET OM?

Vi inviterer til Cheval Blancs Planteprotein Leverandørdag, hvor du har mulighed for at opleve og udforske forskellige planteprodukter på første hånd.

Vi får besøg af en håndfuld mindre virksomheder, der vil fortælle om deres planteprodukter, demonstrere og tilberede smagsprøver.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Bliv klogere på de enkelte produkter bag kursusafholderne
- Lær hvordan de skal tilberedes og smag selv på herlighederne
- Få tips og tricks i forhold til at fremhæve smag, tekstur, og anvendelsesmuligheder i de grønne proteiner
- Inden du går hjem, uddeles der goodie bags med et udvalg af de plantebaserede produkter

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du vil opelpe nogle af de bedste og reneste planteproteinprodukter på det danske marked
2. Hvis du ønsker at blive klogere på hvordan produkterne skal tilberedes og anvendes
3. Hvis du vil være klædt bedre på ift. at integrere fremtidens grønne proteiner på bedst mulig vis
4. Hvis du vil udvide og styrke dit netværk



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 2. maj 2024
Bent Brandt
Bådehavngade 2C
2450 København C

3. maj 2024
Bent Brandt
Langdyssen 7
8200 Aarhus

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 30

KURSUSAFHOLDER:
Pure Dansk, Matr Foods,
Organic Plant Protein, Foodture
Tempeh og Reduced

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit

GRØNT SMØRREBRØD & SPREADS

HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette kursus udforsker kunsten i at skabe lækkert, grønt smørrebrød, hvor fokus er på smagsoplevelsen og det visuelle udtryk.

Vi dykker ned i kreationen af lækkert smørrebrød og dips, cremer, spreads, samt sprød og frisk topping, der vækker appetitten og øjet.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at sammensætte friske og smagfulde grønne smørrebrød med fokus på plantebaserede ingredienser
- Lær at lave dips, cremer, spreads og toppings, der tilfører både smag og tekstur til dit grønne smørrebrød
- Opdag hemmelighederne bag at gøre dit smørrebrød visuelt tiltalende, så det ikke kun smager godt, men også ser indbydende ud

GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du føler, at du altid laver det samme grønne pålæg
2. Hvis du vil opgradere kvaliteten på dit grønne pålæg
3. Hvis jeres kantinegæster har scoret pålæg lavt i brugerundersøgelsen



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 14. maj 2024
Hahemanns Køkken
Sankt Kjelds Pl. 14
2100 København

16. maj 2024
Food Innovation House
Lysholt Allé 3
7100 Vejle

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 30

KURSUSAFHOLDER:
Sanne Venlov

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit



JUNI

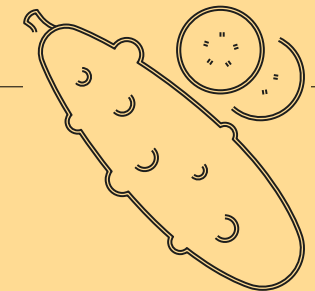
MÆRKEDAGE

Fars dag: 5. juni
Kartoflens dag: 15. juni

Int. picnic dag: 18. juni
Skt. Hans: 23. juni

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Agurker	Hyldeblomster	Sommerhvidkål
Asparges	Iceberg	Spidskål
Bladselleri	Jordbær	Spinat
Blomkål	Kartofler	Tomater
Champignoner	Marksvampe	Ærter
Forårsløg	Rabarber	Østershatte
Glaskål	Radiser	
Grønkål	Salat	



ET JOB DER GØR EN FORSKEL

HVAD HANDLER KURSET OM?

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.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær hvordan du styrker dine relationer både derhjemme og på arbejdet ved at lære om begrebet social kapital
- Få praktiske værktøjer til at skabe god kommunikation og trivsel, både for dig selv og dine nærmeste

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du vil være med til at skabe meningsfulde og givende jobs, der ikke kun gavner dig, men også dine nærmeste
2. Hvis du styrke kommunikationen og tilliden til dine relationer på arbejdet og derhjemme
3. Hvis du vil forbedre din evne til at kommunikere og skabe højere trivsel i dit team



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 18. juni 2024
Asnæs og Vangstrup
Holte Stationsvej 14, 2. sal
2840 Holte

20. juni 2024
Food Innovation House
Lysholt Allé 3
7100 Vejle

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 25

KURSUSAFHOLDER:
Asnæs og Vangstrup

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit



JULI

MÆRKEDAGE

Hotdog dag: 17. juli

Jul i juli - et halvt år til juleaften: 24. juli

Int. is dag: 21. juli

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Agurker	Hindbær	Rødkål
Blomkål	Iceberg	Salat
Blommer	Jordbær	Solbær
Blåbær	Kartofler	Sommerhvidkål
Broccoli	Kirsebær	Spidskål
Champignoner	Løg	Spinat
Fennikel	Majroer	Stikkelsbær
Forårsløg	Marksvampe	Squash
Glaskål	Palmekål	Tomater
Grønkål	Rabarber	Ærter
Gulerødder	Radiser	Østershatte



AUGUST

MÆRKEDAGE

Int. øl dag: 4. august

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Agurker	Gulerødder	Salat
Auberginer	Hindbær	Savoykål
Bladselleri	Iceberg	Solbær
Blomkål	Kartofler	Sommerhvidkål
Blommer	Kirsebær	Spidskål
Blåbær	Løg	Spinat
Broccoli	Majroer	Squash
Brombær	Majs	Stikkelsbær
Bønner	Marksvampe	Sølvbeder
Champignoner	Palmekål	Tomater
Fennikler	Porrer	Æbler
Glaskål	Ribs	Østershatte
Grøn kål	Rødbeder	

SWEET TREATS

HVAD HANDLER KURSET OM?

Dyk ned i kageverden med din kollega, Maxime, der er uddannet pastry specialist med rødder i Frankrig. Inspireret af barndommens søde minder og trænet under Gordon Ramsey, deler Maxime ud af sine favoritopskrifter og søde kagefærdigheder.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at tilberede både store og små søde serveringer, herunder bløde fromager, budding, mousse, sprøde frugttærter og elegante macarons samt kager bagt til større forsamlinger
- Udforsk Maximes personlige favoritter som abrikos, blomme, mandler, hindbær, clafoutis og pain des genes
- Få Maximes ekspertråd om at bage lette, saftige kager i bradepander, der vil imponere når der skal laves onsdagskage

GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil imponere dine gæster med flotte kager med masser af smag
2. Hvis du vil blive klogere på autentiske franske smagsoplevelser og teknikker
3. Hvis du vil have fem stjerner + i kategorien 'kager' i jeres brugerundersøgelse
4. Hvis du vil høre dine gæster skamrose dine kager til skyerne



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 20. august 2024
Hahnemanns Køkken
Sankt Kjelds Pl. 14
2100 København

22. august 2024
Food Innovation House
Lysholt Allé 3
7100 Vejle

TID: 9.00 - 15.00

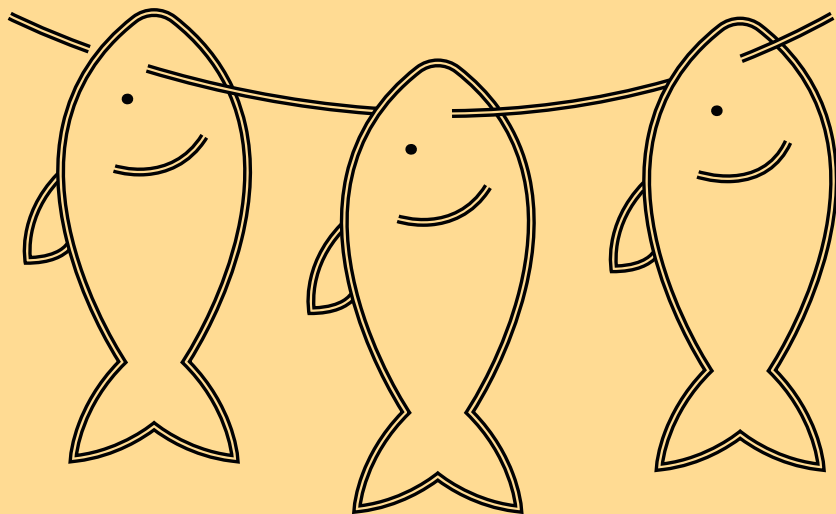
ANTAL PLADSER: 25

KURSUSAFHOLDER:
Maxime Herbreteau

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit

CHEVAL



BLANC

SEPTEMBER

MÆRKEDAGE

Fiskens dag: 9. september

National madspiltsdag: 29. september

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Agurker	Glaskål	Persillerødder
Auberginer	Græskar	Porrer
Asier	Grønkål	Pærer
Bladselleri	Gulerødder	Rødbeder
Blomkål	Hvidkål	Rødkål
Blommer	Hyldebær	Salat
Blåbær	Jordskokker	Savoykål
Broccoli	Kartofler	Spinat
Brombær	Løg	Squash
Bønner	Majroer	Tomater
Champignoner	Marksvampe	Æbler
Fennikler	Palmekål	Østershatte
Iceberg	Pastinakker	

BUFFETENS OPSTILLING & VISUELLE UDTRYK

HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette webinar har fokus på selve opbygningen af buffeten. Vi dykker ned i strategier og adfærdsmønstre ift. retternes placering på buffeten.

I samarbejde med vores storkøkken forhandlere har vi sammensat et inspirationskatalog, som vi vil præsentere og demonstrere dele af, når vi kaster os over diverse innovative udsmykninger af buffeten og kantinen.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær hvordan du strategisk placerer retterne for at skabe en harmonisk, spændende og velafbalanceret buffetoplevelse
- Få værktøjer til at opbygge en buffet, der ikke kun ser godt ud, men som også er praktisk for gæsterne
- Lær hvordan du kan pynte retterne på en visuel tiltalende måde
- Lær at bruge farver, teksturer og dekorative elementer for at skabe indbydende serveringer

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du savner inspiration til hvordan du optimerer din buffet både visuelt og funktionelt
2. Hvis din buffet ser træt ud og ligner noget fra 90'erne
3. Hvis du vil blive klogere på dine gæsters 'rejse' og adfærd i buffeten
4. Hvis du og din kunde savner forandring



FORMAT: Webinar

DATO: 3. september 2024

TID: 13.00

ANTAL PLADSER: Ubegrænset

KURSUSAFHOLDER:
Thomas Hermansen

GASTRONAUTPOINT: 30

TILMELDING: APP'tit

DANSK SOM ANDET SPROG

HVAD HANDLER KURSET OM?

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.

Alle med dansk som andetsprog, der ønsker et grundlæggende kendskab til dansk samt at kommunikere mundtligt inden for eget fagområde – uanset niveau – kan være med. Ved deltagelse får man fuld refusion for kurset.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Udvikl dine sprogfærdigheder og bliv bedre til at deltage i samtaler på dansk
- Få et grundlæggende kendskab til det danske sprog og bliv i stand til at kommunikere mundtligt inden for dit fagområde
- Få indblik i det danske arbejdsmarked og din branches arbejdspladskultur

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du vil kunne begå dig på dansk
2. Hvis du vil være en større del af den daglige kommunikation i dit køkkenteam
3. Hvis du vil kunne servicere dine kantinegæster på dansk



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 10. september 2024
Hovedkontoret
Tuborg Parkvej 8, 1
2900 Hellerup

12. september 2024
KursusCenter
Krogsh Kobbelt 2
6100 Haderslev

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 25

KURSUSAFHOLDER:
KursusCenter

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP*tit

OBS: Kurset er åbent for alle niveauer, så uanset dit nuværende sprogkendskaber kan du deltage og forbedre dine færdigheder.

Der er fuld refusion for kurset, hvilket gør det til en økonomisk overkommelig mulighed for at investere i din personlige og faglige udvikling.

DET GASTRONOMISKE VÆRTSKAB

HVAD HANDLER KURSET OM?

På kurset retter vi opmærksomheden mod gæstens rejse fra de ankommer til kantinen til de går igen. Vi har fokus på alle de sanser, der aktiveres i en spisesituation med henblik på at give den bedst mulige oplevelse.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær og forstå hele gæsterejsen og forbedr alle aspekter af spiseoplevelsen ved hjælp af effektive nudging-teknikker og adfærdsdesign
- Lær hvordan små ændringer kan skabe en forbedret oplevelse for gæsterne, uanset om det er i kantinen, rundt om buffeten eller i mødelokalet
- Lær at skabe en sanselig oplevelse gennem visuelle, smagsmæssige, og stemningsfulde elementer, der tilsammen gør en forskel i gæsternes madvalg og spiseoplevelse

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du vil blive klogere på den totale madoplevelse – det handler om mere end blot maden
2. Hvis jeres kantinegæster har scoret 'den totale oplevelse' lavt i brugerundersøgelsen
3. Hvis jeres kunde og kantinegæster efterspørger innovation og fornyelse
4. Hvis du vil give jeres kantinegæster en bedre oplevelse



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: Del 1, 19. september 2024
Del 2, 1. oktober 2024
Asnæs og Vangstrup
Holte Stationsvej 14, 2. sal
2840 Holte

Del 1, 26. september 2024
Del 2, 3. oktober 2024
Food Innovation House
Lysholt Allé 3
7100 Vejle

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 25

KURSUSAFHOLDER:
Louise Leelo Nielsen, Asnæs
og Vangstrup

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit

NB: Dette er et AMU-kursus som betyder at din kantine modtager økonomisk tilskud, mens du er på kursus.



OKTOBER

MÆRKEDAGE

Int. vegetardag:	1. oktober	Brunsvigerens dag:	12. oktober
Int. kål dag:	2. oktober	Int. pastadag:	25. oktober
Kanelbollens dag:	4. oktober	Halloween:	31. oktober

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Blomkål	Kvæder	Rødbeder
Broccoli	Løg	Ræddiker
Champignoner	Majroer	Rødkål
Fennikler	Marksvampe	Savoykål
Græskar	Palmekål	Selleri
Grønkål	Pastinakker	Squash
Gulerødder	Persillerødder	Æbler
Hvidkål	Porrer	Østershatte
Jordskokker	Pærer	
Kartofler	Rosenkål	



TANGSAFARI

HVAD HANDLER KURSET OM?

Vi skal på jagt, og det er den planterige udgave af slagsen. Safarien er præget af nye opdagelser, smagsindtryk og spænding ved at finde så mange arter tang som muligt.

Der bliver serveret en frokost som vi nyder i skønne udendørs omgivelser. Vi byder på smagning af diverse typer tang heriblandt en mættende salatbowl, tang chips og øl brygget på tang.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Få svar på spørgsmål som: Hvad skal jeg være opmærksom på, når jeg høster tang? Hvilken årstid er bedst? Hvor vokser de forskellige typer tang? Hvordan høster jeg bæredygtigt og passer på naturen?
- Bliv klogere på tangens sunde egenskaber og fremtidsperspektiver
- Lær hvad du kan bruge tang til både i storkøkkenet og hjemme i privaten

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du vil blive klogere på en trendy, umamirig og bæredygtig råvare
2. Hvis du vil have mere smag i dine nuværende menuer
3. Hvis jeres kunde og kantinegæster efterspørger innovation og fornyelse



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 22. oktober 2024
Anneberg Kulturpark
Annebergparken 28 B
4500 Nykøbing Sj.

24. oktober 2024
Nærmere information
og lokation fås
ved tilmelding

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 25

KURSUSAFHOLDER:
Dansk Tang

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit

VIND OVER ORDENE

HVAD HANDLER KURSET OM?

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!

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at bruge moderne teknologi til at læse og skrive
- Lær at tage et billede af en tekst og lade din telefon læse det højt
- Få støtte til at skrive e-mails ved at bruge programmer, der giver ordforslag
- Få inspiration fra eksempler som Albert Einstein og John Lennon – hvordan de skabte et meningsfuldt liv trods udfordringer med at læse og skrive

GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil gøre din ordblindhed til en medspiller og ikke modspiller
2. Hvis du ønsker en mere bekymringsfri hverdag
3. Hvis du vil blive bedre til at læse og skrive



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 29. oktober 2024
Hovedkontoret
Tuborg Parkvej 8, 1
2900 Hellerup

31. oktober 2024
KursusCenter
Krogsh Kobbøl 2
6100 Haderslev

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 25

KURSUSAFHOLDER:
KursusCenter

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit

CHEVAL



BLANC

NOVEMBER

MÆRKEDAGE

Mortens aften: 10. november

Thanksgiving: 28. november

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Champignoner

Græskar

Grønkål

Gulerødder

Hvidkål

Jordskokker

Kartofler

Kålrabi

Løg

Majroer

Marksvampe

Pastinakker

Persillerødder

Porrer

Pærer

Rosenkål

Rodbeder

Ræddiker

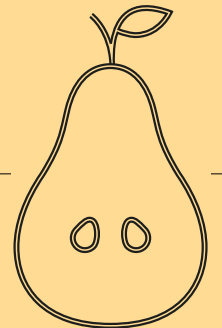
Rødkål

Savoykål

Selleri

Æbler

Østershatte



FLOTTE MADBILLEDER MED MOBILEN

HVAD HANDLER KURSET OM?

Lær at tage de fedeste madbilleder med din mobil. Kameraet i din mobil er din bedste ven og yderst god til at tage fantastiske billeder af den mad du laver.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær hvordan du bruger din mobil til at tage smukke billeder af din mad
- Lær hvordan maden skal placeres for at få det bedste billede
- Lær hvordan du kan bruge det naturlige lys til at peppe dit billede op
- Få tips til redigering af dine billeder

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du vil dele ud af din hverdag til inspiration for dine kollegaer og følgere på APP'tit og Instagram
2. Hvis du vil gøre dine kulinariske kreationer til stjerner på sociale medier
3. Hvis du vil hjælpe med markedsføringen af Cheval Blanc Kantiner



FORMAT: Webinar

DATO: 7. november 2024

TID: 13.00

ANTAL PLADSER: Ubegrænset

KURSUSAFHOLDER:
Ditte Ingemann

GASTRONAUTPOINT: 30

TILMELDING: APP'tit

FØRSTEHJÆLP

HVAD HANDLER KURSET OM?

Alle skal være trygge ved at give førstehjælp, så vi sammen kan gøre en livreddende forskel for en kollega, et familiemedlem eller et medmenneske.

Forbered dig på at være den forskel, som kan redde et liv. Dette kursus dykker ikke kun ned i grundlæggende førstehjælpsfærdigheder, men giver dig også hands-on erfaring med hjertestarter og hjertemassage. Forstå vigtigheden af hurtig respons og korrekt teknik, når hvert sekund tæller.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at give førstehjælp med undervisning af certificerede instruktører med baggrund i Forsvaret
- Lær teorien og lav praktiske øvelser på dukker
- Bliv tryk i hvad du skal gøre hvis en omkring dig falder om og har brug for førstehjælp

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du går og er usikker på hvad du skal gøre hvis situationen opstår
2. Hvis du vil skabe et trygt miljø omkring dig
3. Hvis du virkelig vil gøre en forskel

CHEVAL



BLANC

FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 13. november 2024
Food Innovation House
Lysholt Allé 3
7100 Vejle

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 12

KURSUSAFHOLDER:
First-8

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit

SPRØDE BOWLS - MED TANG OG BÆLGFRUGTER

HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette kursus handler om at skabe sprøde bowls, der ikke kun smager fantastisk, men som også præsenterer sig på en visuel imponerende måde.

Vi fokuserer på forskellige tilberedningsmetoder, sammensætninger, teksturer og harmoni, når vi anvender sæsonens råvarer og tang, så dine bowls bliver små kulinariske mesterværker.

HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær hvordan du skaber sprøde og mættende bowls med masser af smag og opdag hvilke smagspotentialer tang gemmer på
- Lær hvordan du kombinerer farver, teksturer og smage for at skabe appetitvækkende bowls, og sikre mæthed med bælgfrugter og planteproteiner
- Lær hvordan du gør dine serveringer til et visuelt festfyrværkeri

— GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG —

1. Hvis du vil blive klogere på en trendy servering - bowls
2. Hvis jeres kunde og kantinegæster efterspørger innovation og fornyelse
3. Hvis du vil imponere dine kantinegæster både visuelt og smagsmæssigt



FORMAT: Fysisk kursus

DATO: 19. november 2024
Hahnemanns Køkken
Sankt Kjelds Pl. 14
2100 København

21. november 2024
Food Innovation House
Lysholt Allé 3
7100 Vejle

TID: 9.00 - 15.00

ANTAL PLADSER: 25

KURSUSAFHOLDER:
Sanne Venlov

GASTRONAUTPOINT: 60

TILMELDING: APP'tit



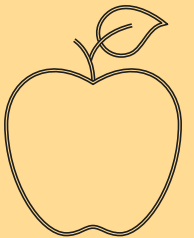
DECEMBER

MÆRKEDAGE

Lucia:	13. december	3. advent:	15. december
1. advent:	1. december	4. advent:	22. december
2. advent:	8. december		

FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Champignoner	Kålrabi	Ræddiker
Græskar	Løg	Rødbeder
Grønkål	Marksvampe	Rødkål
Gulerødder	Pastinakker	Savoykål
Hvidkål	Persillerødder	Selleri
Jordskokker	Porrer	Æbler
Kartofler	Rosenkål	Østershatte





SPØRGSMÅL?

Kontakt Sanne Holden Venlov fra HR

20 90 63 99

shv@cheval-blanc.dk

CHEVAL
KANTINER
BLANC