



CHEVAL

GASTRONAUT  
UDDANNELSEN  
2025

BLANC



## GÅR DU ET SKRIDT FREM ELLER TO TILBAGE?

Jeg tror på, at vi alle har godt af at være nysgerrige og opsøge nye oplevelser. Hvis vi ikke prøver noget nyt, så står vi ikke bare stille – vi går faktisk tilbage.

At tage på kursus handler om at være nysgerrig og prøve noget nyt – at udforske, lære og grine sammen. Det er også her, vi kan dumme os og lære endnu mere.

Måske er kurset, du har tilmeldt dig, ikke præcis, som du havde forventet, men én ting er sikker: Du vil altid få en oplevelse med hjem, og det er, i mine øjne, et skridt fremad.

Jeg indrømmer gerne, at jeg er håbløs i det planterige køkken, så du finder mig med statsgaranti på kurset "Trendy grønne sandwich og smørrebrød."

Til gengæld er jeg ret god til kager og desserter, hvis jeg selv skal sige det, men mon ikke vores kollega Maxime, der underviser på "Sweet Treats," kan lære mig nogle nye tricks?

Han og kurset fik i hvert fald skyhøje roser og ratings, da det blev afholdt i 2024. Så her vil jeg også komme og svinge mine 10.000 grydeskeer.

Jeg glæder mig til vi ses ...

*Sanne Drescher*

Sanne Drescher

# INDHOLD

<b>TEMAER 2025</b>	<b>2</b>	<b>MARTS</b>		<b>JUNI</b>		<b>OKTOBER</b>	
Frokost retreat	8	Mærkedage	37	Mærkedage	57	Mærkedage	79
Afternoon lunch	10	Frugt og grønt i sæson	37	Frugt og grønt i sæson	57	Frugt og grønt i sæson	79
Varme vinde fra Sri Lanka	12	📌 Kombucha	38	📌 Et job der gør en forskel	58	📌 Sanketur	80
Vild frokostpause	14	📌 Salatværksted	40			📌 Surdejsbagning for begyndere	82
		📌 Salad workshop	42	<b>JULI</b>		<b>NOVEMBER</b>	
<b>FRIVILLIGE TEMAER</b>	<b>16</b>	<b>APRIL</b>		Mærkedage	61	Mærkedage	85
Go greener	18	Mærkedage	45	Frugt og grønt i sæson	61	Frugt og grønt i sæson	85
Gæsternes favoritter	20	Frugt og grønt i sæson	45	<b>AUGUST</b>		📌 First Aid	86
Verdenskøkkenet	22	📌 Trendy grønne sandwich & smørrebrød	46	Mærkedage	63	📌 Førstehjælp	88
Godt og blandet	24	📌 Førstehjælp	48	Frugt og grønt i sæson	63	📌 Salad workshop	90
<b>JANUAR</b>		<b>MAJ</b>		📌 Service i Cheval Blanc	64	📌 Salatværksted	92
Mærkedage	29	Mærkedage	51	📌 Sweet treats	66	📌 Få hjælp til din ordblindhed	94
Frugt og grønt i sæson	29	Frugt og grønt i sæson	51	<b>SEPTEMBER</b>		📌 AI / ChatGPT for begyndere	96
Tilberedning ved lav temperatur	30	📌 Foodstyling & flotte madbilleder	52	Mærkedage	69	<b>DECEMBER</b>	
<b>FEBRUAR</b>		📌 Snacks & mødeforplejning	54	Frugt og grønt i sæson	69	Mærkedage	99
Mærkedage	33			📌 Improve your Danish	70	Frugt og grønt i sæson	99
Frugt og grønt i sæson	33			📌 Bliv bedre til dansk	72		
📌 Surdejsbagning for begyndere	34			📌 Turen går til Sri Lanka	74		
				📌 Værtskab & service	76		

CHEVAL

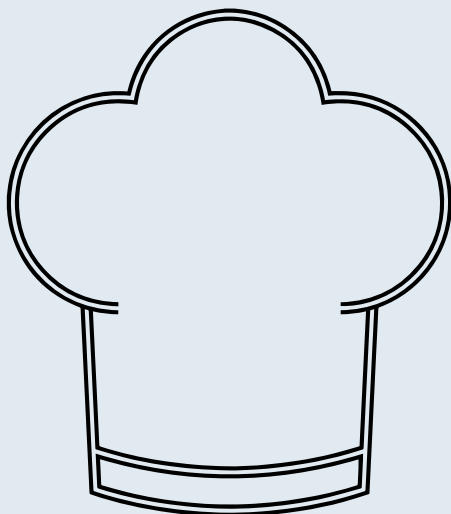
# HVORFOR HAR VI TEMAER PÅ MENUEN?

BLANC

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

29

**FRIVILLIGE TEMAER**  
uden kurser



CHEVAL

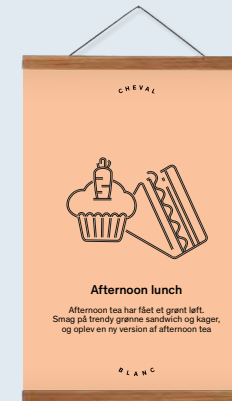
# OBLIGATORISKE TEMAER

BLANC

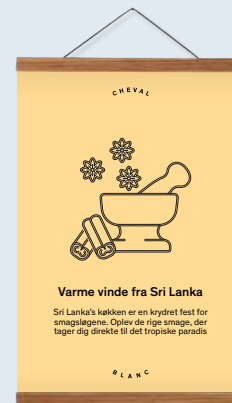
1  
" KVARTAL



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

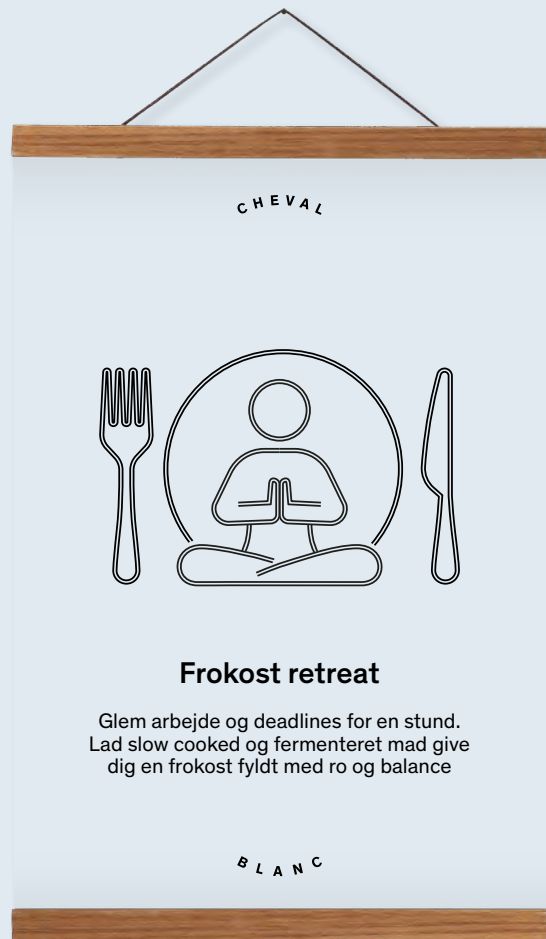
# 1. KVARTAL

### HVAD HANDLER DETTE TEMA OM?

I dette års første tema skal vi fordybe os i kunsten af slowcooking og fermentering – et slags frokost retreat – ingen stress, bare lækker, langsomt tilberedt mad, der smelter bekymringerne væk .

Slowcooking handler om at give maden tid til at udvikle sin fulde smag, og vi vil bruge din Rational ovn til at opnå netop dette. Du vil lære at tilberede råvarerne så nænsomt, at deres smag og tekstur når helt nye højder. Vi guider dig til, hvordan du bedst udnytter ovnens funktioner til at skabe de møreste og mest smagfulde retter.

Men vi stopper ikke der! Vi tager også et dybt dyk ned i kombuchaens spændende verden. Du kommer til at lære de grundlæggende stadier og forstå de forskellige principper inden for brygning af kombucha. Vi udforsker, hvordan kombucha kan bidrage til både smag og sundhed på frokostbordet.



# 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

Tilberedning ved lav temperatur	21. januar – Sjælland
Tilberedning ved lav temperatur	28. januar – Jylland
Surdejsbagning for begyndere	4. februar – Sjælland
Surdejsbagning for begyndere	6. februar – Jylland
Kombucha	6. marts – Webinar
Salatværksted	20. marts – Jylland
Salad Workshop	25. marts – Sjælland

## 3 KOMMUNIKATION TIL GÆSTER

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

TEMA

## 2. KVARTAL

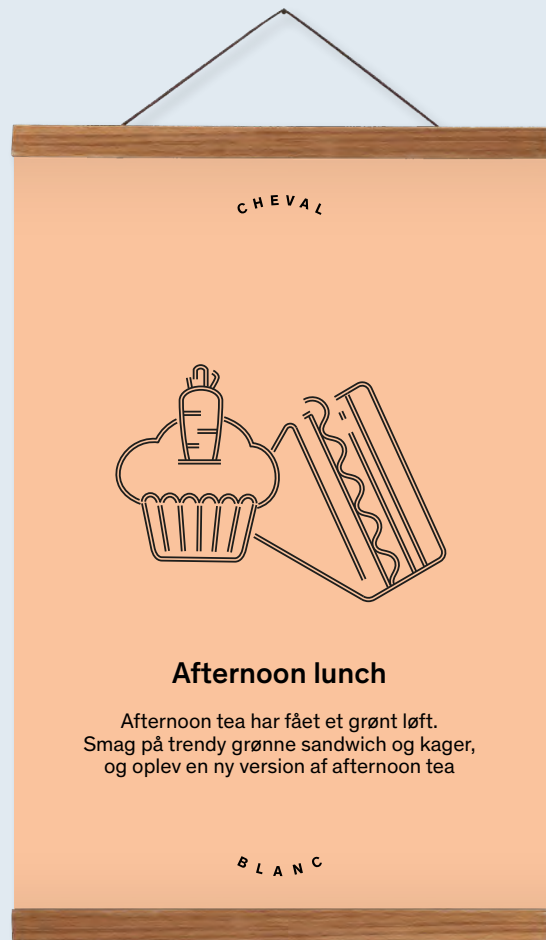
### HVAD HANDLER DETTE TEMA OM?

I årets andet tema skal vi udforske de nyeste trends inden for sandwiches og smørrebrød – med et grønt twist!

Vi fokuserer på planterige ingredienser og 100% grønne løsninger, der giver dig mulighed for at skabe smagfulde og inspirerende retter, der både passer til buffeten og mødeforplejningen.

Du vil lære at lave trendy, grønne sandwiches og moderne smørrebrød, der både er fyldt med smag og kreativitet.

Vi viser dig, hvordan du kan opgradere de klassiske smørrebrød og sandwichformer til noget, der både imponerer visuelt og smager fantastisk – helt uden kød.



## 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

Trendy grønne sandwich og smørrebrød	8. april – Sjælland
Trendy grønne sandwich og smørrebrød	10. april – Jylland
Foodstyling og flotte madbilleder	7. maj – Webinar
Snacks & mødeforplejning	20. maj – Sjælland
Snacks & mødeforplejning	27. 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?

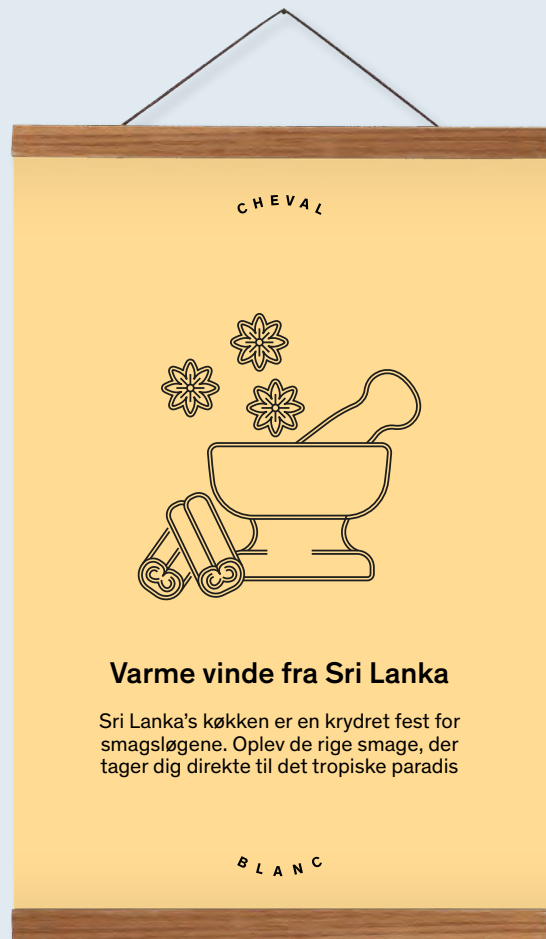
I årets tredje tema tager vi dig med på en kulinarisk rejse til Sri Lanka med den kendte kok, David de Silva, som din personlige guide.

David de Silva, tidligere ejer af Davids Bistro på Østerbro i København, har tilbragt en stor del af sit liv på Sri Lanka og kender det lokale køkken som sin egen bukselomme.

Du vil blive inviteret ind i hans farmors køkken i den lille baggård i Colombo, hvor du lærer at lave autentiske srilankanske specialiteter. Sammen får vi hele køkkenet til at dufte af krydderiblandinger, curries og sambol og skaber en atmosfære, der tager dig direkte til hjertet af Sri Lanka.

Vi vil tage udgangspunkt i Davids egne krydderier fra 'Kandy Spices', der producerer krydderier på Sri Lanka, dyrket på en socialt bæredygtig og miljømæssig forsvarlig måde.

Glæd dig til en krydret fest for smagsløgene, hvor de varme vinde fra Sri Lanka vil forkæle dine sanser og inspirere dig til at bringe eksotiske smagsoplevelser ind i din hverdag.



# 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

Service i Cheval Blanc	20. august - Webinar
Sweet treats	26. august - Sjælland
Sweet treats	28. august - Jylland
Turen går til Sri Lanka	9. september - Sjælland
Turen går til Sri Lanka	11. september - 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?

I årets fjerde og sidste tema dykker vi ned i skovens skatkammer, hvor vi sammen vil udforske de mange muligheder, som svampe, bær og urter giver os.

Vi vil bringe smagen af naturen til frokostbordet ved at bruge råvarer, som du selv kan finde i den danske natur. Disse ingredienser bidrager alle til en autentisk og jordnær smagsoplevelse.

Gennem spændende retter vil vi vise dig, hvordan du kan bruge disse vilde ingredienser i din daglige madlavning – og bringe en smule af det vilde ind på buffeten og på den måde skabe en frokostoplevelse, der forbinder os med naturen på en helt ny måde.



# 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

Sanketur	1. oktober – Sjælland
Sanketur	3. oktober – Jylland
Surdejsbagning for begyndere	28. oktober – Sjælland
Surdejsbagning for begyndere	30. oktober – Jylland
Salad Workshop	18. november – Sjælland
Salatværksted	20. 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

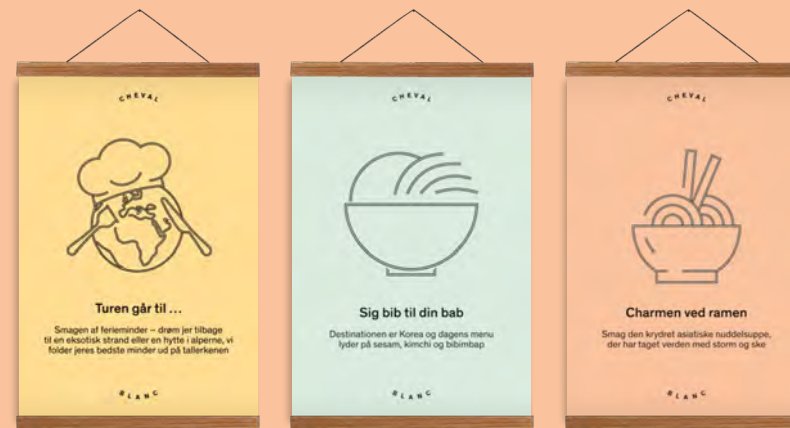


CHEVAL

# 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



CHEVAL



BLANC

Tilmeld dig alle de spændende kurser inde på APP'tit

I år har vi inddelt kurserne i tre niveauer, så du kan se, om det er et begynder eller avanceret kursus.

## NIVEAU 1

For dig, der er helt ny inden for denne disciplin.

## NIVEAU 2

For dig, der har prøvet det før, men gerne vil lære flere tricks.

## NIVEAU 3

For dig, der er en rutineret kniv og har godt styr på teknikken.



# JANUAR

## MÆRKEDAGE

Årets fuldkornsdag: 17. januar

## FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Champignoner

Grønkål

Gulerødder

Hvidkål

Jordskokker

Kartofler

Kålrabi

Løg

Marksvampe

Pastinakker

Persillerødder

Porrer

Rosenkål

Ræddiker

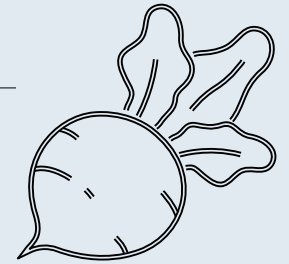
Rødbeder

Rødkål

Selleri

Æbler

Østershatte



# TILBEREDNING VED LAV TEMPERATUR

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette kursus handler om kunsten at lave mad ved lav temperatur i en Rational ovn, hvor smag og saftighed bevares gennem langsom tilberedning.

Du lærer at få det bedste frem i råvarerne og hvordan du sikrer mørt kød, fjerkræ og fisk, fyldige grøntsager og dybe smagsnuancer. Samtidig lærer du de økonomiske og klima-mæssige fordele ved at bruge ovnen effektivt.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær de grundlæggende teknikker bag tilberedning ved lav temperatur i ovn og forstå, hvordan du får det bedste ud af slow cooking.
- Få tips til, hvordan du bedst muligt kan bruge en Rational ovn og dens mange funktioner.
- Lær at overholde kravene til fødevarer sikkerhed og lave automatisk dokumentation af egenkontrollen.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du ønsker at lære at lave mørt og smagfuld mad med minimal indsats og maksimalt udbytte.
2. Hvis du vil optimere din ovn og lære at udnytte dens fulde potentiale.
3. Hvis du vil imponere dine gæster med retter, der har dybe smagsnuancer.



**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 3

**DATO:** **Sjælland**  
Brønnum Storkøkken  
Ellekær 10  
2730 Herlev  
• Tirsdag 21. januar 2025

**Jylland**  
Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle  
• Tirsdag 28. januar 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

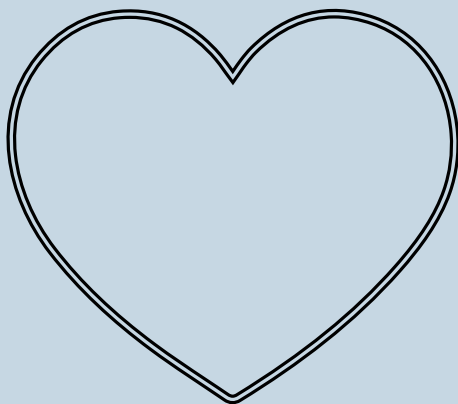
**ANTAL PLADSER:** 15

**KURSUSAFHOLDER:**  
Philip Kløvborg Grønkjær og  
Karsten Tanggaard

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

CHEVAL



## Valentinsdag

Fredag d. 14. februar

BLANC

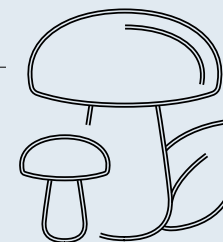
## FEBRUAR

### MÆRKEDAGE

Pizzaens dag:	9. februar	Valentinsdag:	14. februar
Bælgfrugternes dag:	10. 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	



# SURDEJSBAGNING FOR BEGYNDERE

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette kursus dykker ned i den fascinerende verden af surdejsbaging.

Med hjælp fra erfarne kokke og bagere lærer du kunsten at lave og vedligeholde din egen surdej, vælge det rigtige mel, og hvordan du kan hæve dit brød til nye højder.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Få styr på teknikkerne bag perfekt bagte surdejsbrød og boller.
- Opdag, hvilke ingredienser der giver den bedste smag, konsistens og krumme.
- Få surdejsbaging ind i din daglige produktion med enkle og effektive metoder.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil løfte brødundvalget i kantinen og imponere gæsterne med friskbagt surdejsbrød.
2. Hvis du har en passion for bagning og ønsker at kaste dig ud i surdejens verden.
3. Hvis du vil have inspiration til nye brødtyper og kreative opskrifter, der kan varieres med forskellige smage og teksturer ved hjælp af surdej.

*“Fede lokaler og et godt planlagt kursus, hvor der også var plads til at skabe relationer til vores kollegaer”*

Kursusdeltager 2024



**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 1

**DATO:** **Sjælland**  
Ken Storkøkken  
Vallensbækvej 47  
2605 Brøndby  
• Tirsdag 4. februar 2025

**Jylland**  
Kornets Hus  
Guldagervej 501  
9800 Hjørring  
• Torsdag 6. februar 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 12

**KURSUSAFHOLDER:**  
Jannik Boysen, Sanne Venlov  
og Kevin Sjøgren

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit



# MARTS

## MÆRKEDAGE

Fastelavn: 2. marts

Pandekagens dag: 4. marts

World Water Day: 22. marts

Vaffeldag: 25. marts

## FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Champignoner

Gulerødder

Hvidkål

Jordskokker

Kartofler

Kålrabi

Løg

Marksvampe

Pastinakker

Persillerødder

Porrer

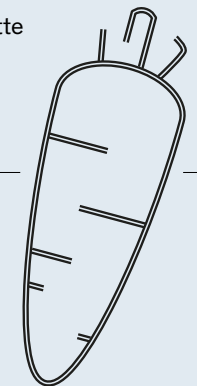
Ramsløg

Ræddiker

Rødbeder

Selleri

Østershatte



# KOMBUCHA

## HVAD HANDLER WEBINARET OM?

Dette webinar udforsker kombuchas spændende univers, hvor du får indsigt i de grundlæggende principper og forskellige teknikker til at brygge kombucha.

Du vil også lære, hvordan du kan skabe variation i dine drikke ved at tilsætte forskellige urter og smagsgivere. Uanset om du er ny til kombucha eller allerede har erfaring, vil du få nyttig viden, som du kan bruge i dit eget køkken derhjemme.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ WEBINARET?

- Lær at lave din egen kombucha og eksperimenter med, hvordan du kan skabe unikke smage.
- Forstå de grundlæggende principper for kombucha og hvordan det fungerer.
- Forstå de sundhedsmæssige fordele, som kombucha har.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du ønsker at tilføje spændende og sunderne muligheder til kantinens udvalg.
2. Hvis du vil blære dig med at være i stand til at lave din egen kombucha.
3. Hvis du vil lære om, hvordan kombucha kan gavne din krop og velvære.



**FORMAT:** Webinar

**NIVEAU:** 2

**DATO:** Torsdag 6. marts 2025

**TID:** 13.00 - 13.45

**ANTAL PLADSER:** Ubegrænset

**KURSUSAFHOLDER:**  
Fru Larsen

**GASTRONAUTPOINT:** 30

**TILMELDING:** APP'tit

# SALATVÆRKSTED

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette kursus er for de kokke, som er nye i feltet og gerne vil lære at lave velsmagende og visuelt imponerende salater.

Du vil lære teknikker til at skære og tilberede grøntsager på kreative måder og at kombinere ingredienser til at skabe en perfekt balanceret smagsoplevelse.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at kombinere de rette ingredienser for at skabe den bedste smagskombination i dine salater.
- Få styr på at lave lækre dips, dressinger og toppings der komplementerer dine salater og løfter dem til et nyt niveau.
- Lær om præstationsteknikker, der gør dine salater mere appetitlige og indbydende, så de bliver et visuelt højdepunkt på bordet.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du ønsker at forny dine salater og tilføje kreativitet til dine grønne retter.
2. Hvis du vil imponere med flotte, smagfulde salater, der vil glæde dine gæster.
3. Hvis du vil have inspiration til at bruge nye råvarer og teknikker, som gør salaterne til højdepunktet i måltidet.



*“Et super godt kursus med en fantastisk dygtig underviser!”*

Kursusdeltager 2024

**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 1

**DATO:** Jylland  
Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle  
• Tors. 20. marts 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 25

**KURSUSAFHOLDER:**  
Sanne Venlov

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

**OBS:** Kurset på Sjælland er på engelsk, mens kurset i Jylland er på dansk.

# SALAD WORKSHOP

## WHAT IS THE COURSE ABOUT?

This course is designed for chefs who are new to the field and want to learn how to create flavorful and visually impressive salads.

You will learn techniques for cutting and preparing vegetables in creative ways and how to combine ingredients to craft a perfectly balanced taste experience.

## WHAT WILL YOU LEARN IN THE COURSE?

- Learn how to combine the right ingredients to create the best flavor combinations in your salads.
- Master the art of making delicious dips, dressings, and toppings that complement your salads and elevate them to a new level.
- Learn presentation techniques that make your salads more appetizing and visually appealing, turning them into a highlight on the table.

## 3 REASONS TO SIGN UP

1. If you want to refresh your salad repertoire and add creativity to your green dishes.
2. If you want to impress with beautiful, flavorful salads that will delight your guests.
3. If you're looking for inspiration to use new ingredients and techniques that will make salads the centerpiece of the meal.



*"An excellent course with a fantastic and highly skilled instructor!"*

Course participant 2024

**FORMAT:** In-person course

**NIVEAU:** 1

**DATE:** Zealand  
Hahnemanns Køkken  
Sankt Kjelds Pl. 14  
2100 København  
• Tues., March 25, 2025

**TIME:** 9.00 - 15.00

**NUMBER OF SEATS:** 25

**COURSE LEADER:**  
Sanne Venlov

**GASTRONOMY POINTS:** 60

**REGISTRATION:** APP'tit

**OBS:** The course on Zealand is in English, while the course in Jutland is in Danish.





# APRIL

## MÆRKEDAGE

Int. gulerodsdag: 4. april

Påske: 17. april

Verdens sundhedsdag: 7. april

Jordens dag: 22. april

Økodag: 14. april

## FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Champignoner

Marksvampe

Spinat

Forårsløg

Pastinakker

Vårsalat

Gulerødder

Rabarber

Østershatte

Jordskokker

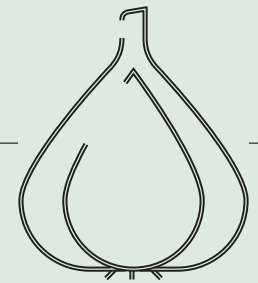
Ramsløg

Kartofler

Ræddiker

Løg

Rødbeder



# TRENDY GRØNNE SANDWICH & SMØRREBRØD

## HVAD HANDLER KURSET OM?

På dette kursus lærer du at skabe friske, grønne sandwich og smørrebrød, der både smager fantastisk og ser indbydende ud.

Med fokus på plantebaserede ingredienser lærer du at sammensætte sandwich og smørrebrød, der ikke blot mætter, men også giver en smagsoplevelse ud over det sædvanlige.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Skab velsmagende og nærende sandwich og smørrebrød ved at lære at balancere smag og tekstur med et kreativt twist.
- Få teknikker til at lave dips, cremer og spreads der tilfører smag, fylde og tekstur til dine sandwich og smørrebrød.
- Få kendskab til præsentationsteknikker, der gør dine sandwich og smørrebrød visuelt tiltalende.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du ønsker at forny dine sandwich- og smørrebrødsopskrifter med flere grønne og plantebaserede elementer.
2. Hvis du vil lære om de mest trendy grønne sandwich her og nu.
3. Hvis du vil lære at lave sandwich og smørrebrød, der både er fyldt med smag og præsentation, som vil begejstre dine gæster.

*“Mega inspirerende, rigtig god underviser med god energi samt gode opskrifter!”*

Kursusdeltager 2024



**FORMAT:** Fysisk kursus (AMU)

**NIVEAU:** 1

**DATO:** Sjælland  
Hahneemanns Køkken  
Sankt Kjelds Pl. 14  
2100 København Ø  
• Tirsdag 8. april 2025

**Jylland**  
Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle  
• Torsdag 10. april 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 25

**KURSUSAFHOLDER:**  
Sanne Venlov

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

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

# FØRSTEHJÆLP

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Førstehjælp er noget, vi alle bør føle os sikre på at kunne yde, så vi kan gøre en forskel for en kollega, en ven eller et medmenneske i nød.

På dette kursus lærer du grundlæggende førstehjælpsfærdigheder, hvordan du håndterer kritiske situationer samt bliver forberedt på at træde til, når det virkelig gælder.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Få førstehjælpsundervisning af erfarne instruktører med baggrund i Forsvaret.
- Kombiner teori med praksis gennem øvelser på førstehjælpsdukker.
- Bliv fortrolig med, hvad du skal gøre i akutte situationer, så du kan handle trygt og effektivt, når nogen har brug for hjælp.

### 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du er usikker på, hvordan du skal reagere i en nødsituation.
2. Skab tryghed i din hverdag ved at være forberedt på at hjælpe.
3. Gør en reel forskel – få den viden og de færdigheder, der kan redde liv.

CHEVAL



BLANC

**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 1

**DATO:** **Sjælland**  
Hovedkontoret  
Njalsgade 72, 1. sal  
2300 København S  
• Tirsdag 29. april 2025

**Jylland**  
Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle  
• Onsdag 30. april 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 12

**KURSUSAFHOLDER:**  
First-8

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit



# MAJ

## MÆRKEDAGE

Arbejdernes int. kampdag: 1. maj  
Danmarks befrielse: 5. maj  
Mors dag: 11. maj  
St. Bededag 16. maj

Int. biodiversitetsdag: 22. maj  
Int. burgerdag: 28. maj  
Kristi himmelfartsdag: 29. maj

## FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Asparges  
Champignoner  
Forårsløg  
Grønkål  
Marksvampe  
Rabarber

Radiser  
Salat  
Vårsalat  
Østershatte



# FOODSTYLING & FLOTTE MADBILLEDER

## HVAD HANDLER WEBINARET OM?

Dette webinar handler om at foodstyle og tage imponerende billeder af mad.

Du vil lære, hvordan du kan tage kreative og æstetiske billeder med noget så simpelt som en mobiltelefon.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ WEBINARET?

- Lær at foodstyle dine retter, så de ser indbydende og appetitlige ud.
- Lær hvordan kombinationen af placering og lys kan skabe de bedste billeder.
- Modtag tips til redigering, så du kan få det bedste ud af dine billeder og gøre dem klar til deling på sociale medier.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil blive mere selvsikker i at tage billeder af dine kulinariske kreationer og blære dig på sociale medier.
2. Hvis du altid føler, at maden ser bedre ud i virkeligheden end på billeder.
3. Hvis du ønsker at lære effektive teknikker til at forbedre din foodstyling, så du kan præsentere dine retter på en professionel måde.



**FORMAT:** Webinar

**NIVEAU:** 1

**DATO:** Onsdag 7. maj 2025

**TID:** 13.00 - 13.45

**ANTAL PLADSER:** Ubegrænset

**KURSUSAFHOLDER:**  
Ditte Ingemann

**GASTRONAUTPOINT:** 30

**TILMELDING:** APP'tit

# SNACKS & MØDEFORPLEJNING

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette kursus handler om at skabe bæredygtig og lækker mødeforplejning, der sikrer, at gæsterne både bliver mætte og bevarer koncentrationen.

Vi sætter fokus på at sammensætte mødeforplejning, der smager godt og præsenterer sig flot. Du lærer at arbejde med sæsonens råvarer og undgå spild ved at genbruge rester kreativt og ansvarligt.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at lave lækker, grøn mødeforplejning med fokus på sæsonens ingredienser og bæredygtighed.
- Få inspiration fra den engelske inspiration med afternoon tea tilpasset møder, receptioner og firmaarrangementer.
- Få konkrete tips til at genanvende råvarer og reducere madspild ved at upcycle rester til nye, spændende retter.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du ønsker at forny din mødeforplejning med flere grønne og bæredygtige løsninger.
2. Hvis du vil skabe et bredt udvalg, som vil imponere kunderne til møder og arrangementer.
3. Hvis du ønsker at lære teknikker til at tilberede lækre retter, der er ernæringsrige og energigivende for deltagerne.



**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 2

**DATO:** **Sjælland**  
Bent Brandt  
Bådehavsgade 2C  
2450 København C  
• Tirsdag 20. maj 2025

**Jylland**  
Bent Brandt  
Langdyssen 7  
8200 Aarhus  
• Tirsdag 27. maj 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 25

**KURSUSAFHOLDER:**  
Dennis Refn

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit



# JUNI

## MÆRKEDAGE

Fars dag: 5. juni

Pinse: 8. juni

Kartoflens dag: 15. juni

Skt. Hans: 23. juni

## FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Agurker

Asparges

Bladselleri

Blomkål

Champignoner

Forårsløg

Glaskål

Grønkål

Hyldeblomster

Iceberg

Jordbær

Kartofler

Marksvampe

Rabarber

Radiser

Salat

Sommerhvidkål

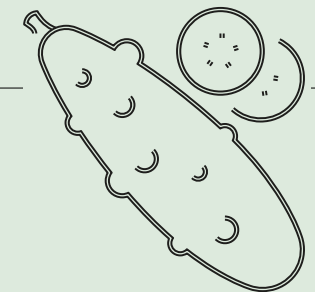
Spidskål

Spinat

Tomater

Ærter

Østershatte



# JOB DER GØR EN FORSKEL

## HVAD HANDLER KURSET OM?

I Cheval Blanc ønsker vi at skabe arbejdspladser, der ikke kun gavner dig, men også dine nærmeste.

Dette kursus giver dig indsigt i, hvordan du kan arbejde med social kapital – et koncept, der handler om at styrke relationer, tillid og samarbejde både på jobbet og derhjemme.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Forstå, hvordan social kapital kan styrke dine relationer både privat og professionelt.
- Få konkrete værktøjer til at forbedre kommunikation og trivsel for dig selv og dem omkring dig.
- Lær at skabe et arbejdsmiljø, hvor tillid og samarbejde fører til bedre trivsel og stærkere teams.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil være med til at skabe en kultur, hvor trivsel og det gode arbejdsmiljø er i fokus.
2. Hvis du vil forbedre kommunikationen og tilliden i dine relationer – både på arbejdet og derhjemme.
3. Hvis du ønsker at øge trivslen i dit team og skabe et sundere arbejdsmiljø.



**FORMAT:** Fysisk kursus (AMU)

**NIVEAU:** 2

**DATO:** Sjælland  
Hovedkontoret  
Njalsgade 72, 1. sal  
2300 København S  
• Torsdag 12. juni 2025

Jylland  
Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle  
• Tirsdag 17. juni 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 25

**KURSUSAFHOLDER:**  
Asnæs og Vangstrup

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

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





# JULI

## MÆRKEDAGE

Hotdog dag: 17. 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

Ingen mærkedage i 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	

# SERVICE I CHEVAL BLANC

## HVAD HANDLER WEBINARET OM?

Dette webinar giver dig indsigt i, hvordan vi i Cheval Blanc har servicekultur som en del af vores identitet.

Vi vil gå i dybden med vores kerneværdier: menneskelighed, omtanke og ambition. Derudover vil du lære, hvordan pauser og trivsel spiller en central rolle i at opretholde et højt serviceniveau.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ WEBINARET?

- Få en dybere forståelse af vores kerneværdier.
- Få indsigt i, hvordan servicekulturen er integreret som en del af vores dagligdag.
- Lær om vigtigheden af pauser og hvordan den er en central del for både trivsel og vores høje serviceniveau.

### 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil lære, hvordan værdier som menneskelighed og omtanke skaber god service.
2. Hvis du ønsker at få indsigt i, hvordan du kan styrke dine kompetencer inden for service og ledelse.
3. Hvis du vil forstå, hvordan pauser og trivsel kan gavne både medarbejdere og service.



**FORMAT:** Webinar

**NIVEAU:** 1

**DATO:** Onsdag 20. august 2025

**TID:** 13.00 - 13.45

**ANTAL PLADSER:** Ubegrænset

**KURSUSAFHOLDER:**  
Sanne Drescher

**GASTRONAUTPOINT:** 30

**TILMELDING:** APP'tit

# SWEET TREATS

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Tag med på en sød rejse gennem dessertkunstens verden sammen med din kollega Maxime, der sidste år imponerede kursisterne med sin ekspertise og passion.

Maxime er uddannet som pastry specialist og har trænet under Gordon Ramsay. Han vender tilbage for at dele endnu flere af sine yndlingsopskrifter og hjælper dig med at løfte dine kagefærdigheder til nye højder.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at skabe alt fra helt små delikatesser til større, saftige kager i bradepander.
- Lær at skabe harmonisk balance mellem smag, tekstur og æstetik, så dine kager smager godt og ser fantastiske ud.
- Få Maximes bedste tips til teknikker og få succes – hver gang!

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil imponere dine gæster med smukt anrettede kager fyldt med smag.
2. Hvis du har en indre konditor gemt i dig og ønsker at udfordre dine nuværende færdigheder.
3. Sidste års kursus med Maxime var en kæmpe succes – deltag og oplev det selv!



**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 2

**DATO:** Sjælland

One Lemon  
Haderslevgade 26  
1671 København V

• Tirsdag 26. august 2025

Jylland

Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle

• Torsdag 28. august 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

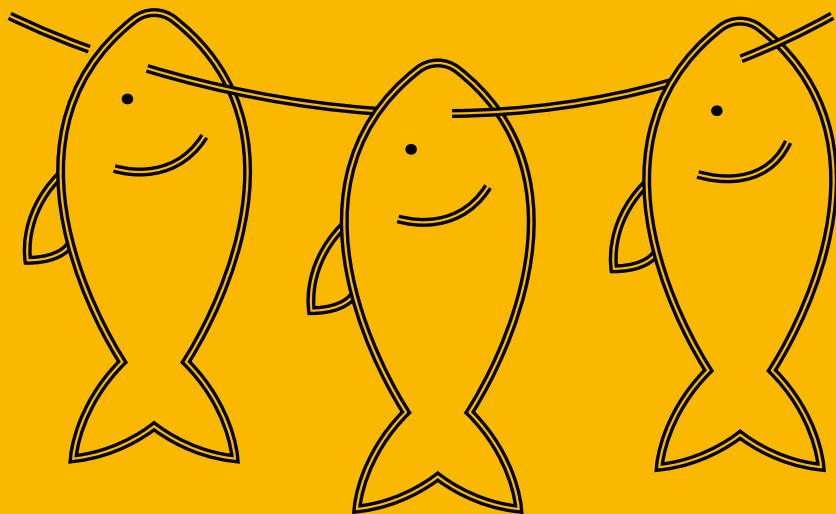
**ANTAL PLADSER:** 12

**KURSUSAFHOLDER:**  
Maxime Herbreteau

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

CHEVAL



BLANC

## SEPTEMBER

### MÆRKEDAGE

Danmarks udsendte: 5. september National madspildsdag: 29. september  
Fiskens dag: 9. 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	

# IMPROVE YOUR DANISH

## WHAT IS THE COURSE ABOUT?

Would you like to feel more confident speaking Danish, and do you sometimes find it difficult to express yourself?

This course is designed for those who have Danish as their second language. Regardless of your level, we will focus on helping you improve your communication skills in everyday life and at work, where you will also feel more secure expressing yourself in Danish.

## WHAT WILL YOU LEARN IN THE COURSE?

- Improve your Danish language skills so you can participate actively in conversations at work.
- Learn to communicate effectively in your field to ensure clear and efficient conversations with your colleagues.
- Gain tools to develop your vocabulary.

## 3 REASONS TO SIGN UP

1. If you want to strengthen your Danish language skills and become more confident in conversations.
2. If you wish to be more active in communication with your kitchen team.
3. If you want to be able to serve cafeteria guests in Danish.



**FORMAT:** In-person & self-study

**NIVEAU:** 1

**PLACE:** Zealand

Headquarters  
Njalsgade 72, 1st floor  
2300 København S

- Tues., September 2, 2025
- Wed., October 1, 2025
- Wed., November 12, 2025

**Jutland**

Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle

- Thurs., September 4, 2025
- Wed., October 8, 2025
- Thurs., November 13, 2025

**TIME:** 9.00 - 15.00

**NUMBER OF SEATS:** 25

**COURSE PROVIDER:**  
Asnæs og Vangstrup

**GASTRONOMY POINTS:** 60

**REGISTRATION:** APP'tit

**OBS:** This is an AMU course, which means that your cafeteria will receive financial support while you are enrolled in the course.

# BLIV BEDRE TIL DANSK

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Vil du gerne føle dig mere tryk i at tale dansk, og har du nogle gange svært ved at udtrykke dig?

Dette kursus passer til dig, som har dansk som andetsprog. Uanset niveau, vil vi fokusere på at du kan blive bedre til kommunikation i hverdagen og på arbejdet, og hvor du ikke mindst føler dig mere sikker i at udtrykke dig på dansk.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Forbedr dine danske sprogfærdigheder, så du kan deltage aktivt i samtaler på arbejdspladsen.
- Lær at kommunikere inden for dit fagområde, så du og dine kollegaer kan snakke sammen effektivt.
- Få redskaber til, hvordan du kan udvikle dit ordforråd.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil styrke dine danske sprogkunderskaber og blive mere selvsikker i samtaler.
2. Hvis du ønsker at blive mere aktiv i kommunikationen med dit køkkenteam.
3. Hvis du gerne vil være i stand til at servicere kantinegæsterne på dansk.



**FORMAT:** Fysisk kursus og selvstudie

**NIVEAU:** 1

**DATO:** Sjælland

Hovedkontoret  
Njalsgade 72, 1. sal  
2300 København S

- Tirs. 2. september 2025
- Ons. 1. oktober 2025
- Ons. 12. november 2025

Jylland

Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle

- Tors. 4. september 2025
- Ons. 8. oktober 2025
- Tors. 13. november 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 25

**KURSUSAFHOLDER:**  
Asnæs og Vangstrup

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

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

# TUREN GÅR TIL SRI LANKA

## HVAD HANDLER KURSET OM?

På dette kursus får du mulighed for at udforske det rige srilankanske køkken med den talentfulde kok David de Silva.

David, som har tilbragt tid på Sri Lanka og grundlagt Kandy Spices, vil lære dig at tilberede sine livretter og dele tips til lokale krydderiblandinger samt inspiration til at spice kantinens udvalg op.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at lave klassiske srilankanske retter som kyllingecurry, dahl, sambol og fladbrød med kokos.
- Få indsigt i de unikke krydderier og ingredienser, der kendetegner det srilankanske køkken og hvordan de bruges i madlavningen.
- Udforsk forskellige madlavningsteknikker, der skaber de karakteristiske smagsprofiler og teksturer i srilankansk mad.
- Oplev, hvordan du kan tilpasse opskrifterne til dine egne præferencer og lokale råvarer.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du ønsker at udvide dine kulinariske færdigheder med eksotiske smagsoplevelser.
2. Hvis du vil lære at lave autentiske srilankanske retter, der vil imponere dine gæster.
3. Hvis du vil opleve glæden ved at tilberede og dele mad fra en af verdens mest farverige madkulturer.



**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 2

**DATO:** **Sjælland**  
Hahnemanns Køkken  
Sankt Kjelds Pl. 14  
2100 København Ø  
• Tirs. 9. september 2025

**Jylland**  
Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle  
• Tors. 11. september 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 25

**KURSUSAFHOLDER:**  
David de Silva

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit



# VÆRTSKAB & SERVICE – SKAB DEN BEDSTE OPLEVELSE

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette kursus fokuserer på at forbedre gæsternes samlede oplevelse fra ankomst til afgang i kantinen.

Vi undersøger, hvordan atmosfære, service og sanser spiller sammen for at skabe en mindeværdig spiseoplevelse, der gør indtryk.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Forstå de forskellige faser af gæsternes rejse og identificer nøgleelementer, der kan forbedre deres oplevelse.
- Udforsk hvordan små justeringer kan gøre en stor forskel i den måde, gæsterne interagerer med maden og servicen.
- Lær at anvende visuelle og smagsmæssige elementer til at skabe en helhedsoplevelse, som gæsterne vil elske.

### 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du ønsker at forbedre den totale madoplevelse, der øger gæsternes tilfredshed.
2. Hvis du vil lære at bruge feedback fra gæsterne til at forbedre madoplevelsen og sikre, at deres behov bliver mødt.
3. Hvis du ønsker at styrke båndet mellem mad, service og gæsternes oplevelse.



**FORMAT:** Fysisk kursus (AMU)

**NIVEAU:** 1

**DATO:** **Sjælland**  
Hovedkontoret  
Njalsgade 72, 1. sal  
2300 København S  
• Tirs. 23. september 2025  
• Tors. 2. oktober 2025

**Jylland**  
Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle  
• Tors. 25. september 2025  
• Tirs. 7. oktober 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 25

**KURSUSAFHOLDER:**  
Asnæs og Vangstrup

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

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



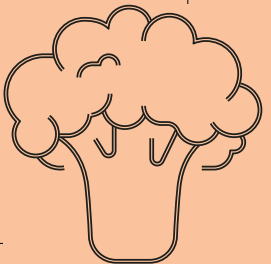
# OKTOBER

## MÆRKEDAGE

Int. vegetardag:	1. oktober	Grødens dag:	10. oktober
Kanelbollens dag:	4. oktober	Kålens dag:	15. oktober
International tacodag:	4. oktober	Int. pastadag:	25. oktober
Brunsvigerens dag:	9. 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	



# SANKETUR

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Tag med på en spændende sanketur og lær at finde og høste naturens egne råvarer.

Med en erfaren guide dykker vi ned i naturens spisekammer og lærer at identificere spiselige vilde planter, urter, bær og svampe. Dagen inkluderer bål samt et overdådigt måltid i det fri, og du vil opdage, hvordan du bruger skatte fra naturen til både hverdag og gourmetretter.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Bliv fortrolig med at identificere forskellige spiselige planter, bær og svampe i naturen.
- Få indsigt i de bedste tidspunkter og steder at sanke, så du får det bedste udbytte.
- Lær at anvende dine sankede råvarer i køkkenet til velsmagende og kreative retter.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil blive klogere på naturens ressourcer og fordelene ved at sanke.
2. Hvis du ønsker at udvide udvalget i kantinen med friske, vilde ingredienser.
3. Hvis du vil opleve glæden ved at finde dine egne råvarer i naturen.



**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 1

**DATO:** **Sjælland**  
Nordsjælland - nærmere  
lokation følger  
• Onsdag 1. oktober 2025

**Jylland**  
Århus/Kolding - nærmere  
lokation følger  
• Fredag 3. oktober 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 25

**KURSUSAFHOLDER:**  
Thomas Laursen/Wild Fooding

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

# SURDEJSBAGNING FOR BEGYNDERE

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette kursus dykker ned i den fascinerende verden af surdejsbagning.

Med hjælp fra erfarne kokke og bagere lærer du kunsten at lave og vedligeholde din egen surdej, vælge det rigtige mel, og hvordan du kan hæve dit brød til nye højder.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Få styr på teknikkerne bag perfekt bagte surdejsbrød og boller.
- Opdag, hvilke ingredienser der giver den bedste smag, konsistens og krumme.
- Få surdejsbagning ind i din daglige produktion med enkle og effektive metoder.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil løfte brødundervalget i kantinen og imponere gæsterne med friskbagt surdejsbrød.
2. Hvis du har en passion for bagning og ønsker at kaste dig ud i surdejens verden.
3. Hvis du vil have inspiration til nye brødtyper og kreative opskrifter, der kan varieres med forskellige smage og teksturer ved hjælp af surdej.

*“Fede lokaler og et godt planlagt kursus, hvor der også var plads til at skabe relationer til vores kollegaer”*

Kursusdeltager 2024



**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 1

**DATO:** Sjælland  
Ken Storkøkken  
Vallensbækvej 47  
2605 Brøndby  
• Tirsdag 28. oktober 2025

Jylland  
Kornets Hus  
Guldagervej 501  
9800 Hjørring  
• Torsdag 30. oktober 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

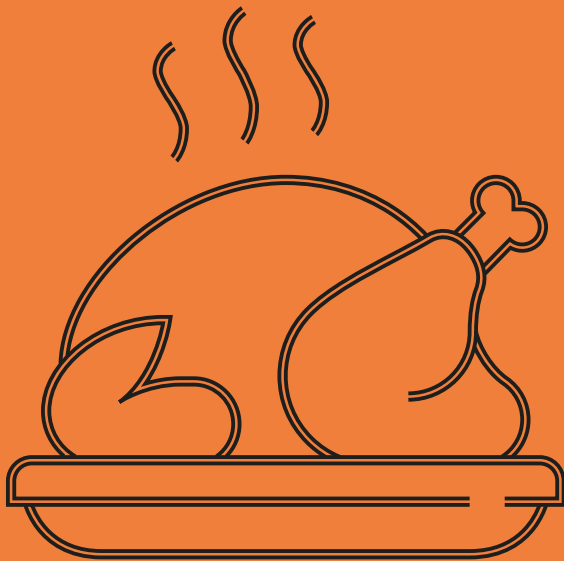
**ANTAL PLADSER:** 12

**KURSUSAFHOLDER:**  
Jannik Boysen, Sanne Venlov  
og Kevin Sjøgren

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

CHEVAL



BLANC

# NOVEMBER

## MÆRKEDAGE

Mortens aften: 10. november

1. advent: 30. november

Thanksgiving: 28. november

## FRUGT OG GRØNT I SÆSON

Champignoner

Majroer

Rødkål

Græskar

Marksvampe

Savoykål

Grønkål

Pastinakker

Selleri

Gulerødder

Persillerødder

Æbler

Hvidkål

Porrer

Østershatte

Jordskokker

Pærer

Kartofler

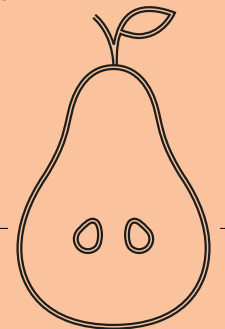
Rosenkål

Kålrabi

Rodbeder

Løg

Ræddiker



# FIRST AID

## WHAT IS THE COURSE ABOUT?

First aid is something we should all feel confident in providing so that we can make a life-saving difference for a colleague, a friend, or a fellow human in need.

In this course, you will learn fundamental first aid skills, how to handle critical situations, and how to be prepared to step in when it really matters.

## WHAT WILL YOU LEARN IN THE COURSE?

- Receive first aid training from experienced instructors with a background in the military.
- Combine theory with practice through exercises using first aid mannequins.
- Become familiar with emergency procedures so you can act confidently and effectively when someone needs help.

## 3 REASONS TO SIGN UP

1. If you are unsure how to respond in an emergency.
2. Create peace of mind in your daily life by being prepared to help.
3. Make a real difference – gain the knowledge and skills that can save lives.

CHEVAL



BLANC

**FORMAT:** In-person course

**NIVEAU:** 1

**DATE:** Headquarters  
Njalsgade 72, 1st floor  
2300 København S  
• Tuesday, November 4, 2025

**TIME:** 9.00 - 15.00

**NUMBER OF SEATS:** 12

**COURSE LEADER:**  
First-8

**GASTRONOMY POINTS:** 60

**REGISTRATION:** APP'tit

**OBS:** The course will be held in English on November 4th, 2025

# FØRSTEHJÆLP

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Førstehjælp er noget, vi alle bør føle os sikre på at kunne yde, så vi kan gøre en forskel for en kollega, en ven eller et medmenneske i nød.

På dette kursus lærer du grundlæggende førstehjælpsfærdigheder, hvordan du håndterer kritiske situationer samt bliver forberedt på at træde til, når det virkelig gælder.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Få førstehjælpsundervisning af erfarne instruktører med baggrund i Forsvaret.
- Kombiner teori med praksis gennem øvelser på førstehjælpsdukker.
- Bliv fortrolig med, hvad du skal gøre i akutte situationer, så du kan handle trygt og effektivt, når nogen har brug for hjælp.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du er usikker på, hvordan du skal reagere i en nødsituation.
2. Skab tryghed i din hverdag ved at være forberedt på at hjælpe.
3. Gør en reel forskel – få den viden og de færdigheder, der kan redde liv.

CHEVAL



BLANC

**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 1

**DATO:** Jylland  
Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle  
• Torsdag 6. november 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 12

**KURSUSAFHOLDER:**  
First-8

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

# SALAD WORKSHOP

## WHAT IS THE COURSE ABOUT?

This course is designed for chefs who are new to the field and want to learn how to create flavorful and visually impressive salads.

You will learn techniques for cutting and preparing vegetables in creative ways and how to combine ingredients to craft a perfectly balanced taste experience.

## WHAT WILL YOU LEARN IN THE COURSE?

- Learn how to combine the right ingredients to create the best flavor combinations in your salads.
- Master the art of making delicious dips, dressings, and toppings that complement your salads and elevate them to a new level.
- Learn presentation techniques that make your salads more appetizing and visually appealing, turning them into a highlight on the table.

## 3 REASONS TO SIGN UP

1. If you want to refresh your salad repertoire and add creativity to your green dishes.
2. If you want to impress with beautiful, flavorful salads that will delight your guests.
3. If you're looking for inspiration to use new ingredients and techniques that will make salads the centerpiece of the meal.



*"An excellent course with a fantastic and highly skilled instructor!"*

Course participant 2024

**FORMAT:** In-person course

**NIVEAU:** 1

**DATE:** Zealand

Hahnemanns Køkken  
Sankt Kjelds Pl. 14  
2100 København

• Tues., November 18, 2025

**TIME:** 9.00 - 15.00

**NUMBER OF SEATS:** 25

**COURSE LEADER:**

Sanne Venlov

**GASTRONOMY POINTS:** 60

**REGISTRATION:** APP'tit

**OBS:** The course on Zealand is in English, while the course in Jutland is in Danish.



# SALATVÆRKSTED

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette kursus er for de kokke, som er nye i feltet og gerne vil lære at lave velsmagende og visuelt imponerende salater.

Du vil lære teknikker til at skære og tilberede grøntsager på kreative måder og at kombinere ingredienser til at skabe en perfekt balanceret smagsoplevelse.

## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær at kombinere de rette ingredienser for at skabe den bedste smagskombination i dine salater.
- Få styr på at lave lækre dips, dressinger og toppings der komplementerer dine salater og løfter dem til et nyt niveau.
- Lær om præstationsteknikker, der gør dine salater mere appetitlige og indbydende, så de bliver et visuelt højdepunkt på bordet.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du ønsker at forny dine salater og tilføje kreativitet til dine grønne retter.
2. Hvis du vil imponere med flotte, smagfulde salater, der vil glæde dine gæster.
3. Hvis du vil have inspiration til at bruge nye råvarer og teknikker, som gør salaterne til højdepunktet i måltidet.



*"Et super godt kursus med en fantastisk dygtig underviser!"*

Kursusdeltager 2024

**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 1

**DATO:** Jylland  
Food Innovation House  
Lysholt Allé 3  
7100 Vejle  
• Tors. 20. november 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 25

**KURSUSAFHOLDER:**  
Sanne Venlov

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

**OBS:** Kurset på Sjælland er på engelsk, mens kurset i Jylland er på dansk.

# FÅ HJÆLP TIL DIN ORDBLINDHED

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Det kan være hårdt at have en hverdag med ordblindhed.

Med dette kursus vil vi gerne vise dig, hvordan du kan bruge moderne teknologi til at styrke dine læse- og skrivefærdigheder, så din ordblindhed bliver en ressource og ikke en forhindring. Ordblindhed skal ikke være en udfordring i din hverdag!

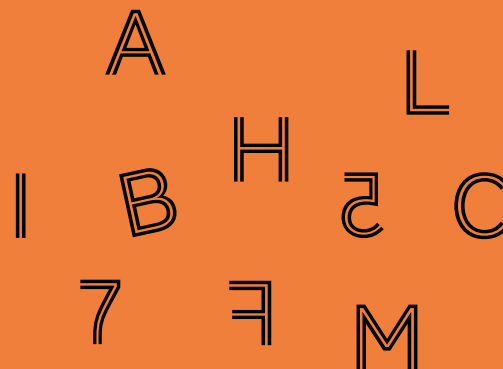
## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Bliv fortrolig med teknologi, der kan hjælpe dig med at læse og skrive nemmere.
- Lær at tage et billede af tekst og få din telefon til at læse den højt for dig.
- Få hjælp til at skrive e-mails med programmer, der giver ordforslag og rettelser.

## 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du vil lære at gøre din ordblindhed til en styrke i stedet for en barriere.
2. Hvis du ønsker en hverdag med færre bekymringer omkring læsning og skrivning.
3. Hvis du vil forbedre dine evner og opnå større selvtillid i læse- og skriveopgaver.

CHEVAL



BLANC

**FORMAT:** Fysisk kursus (AMU)

**NIVEAU:** 1

**DATO:** Nærmere information ved nok tilmeldinger

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 25

**KURSUSAFHOLDER:**  
Nærmere information ved nok tilmeldinger

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit

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

# AI / CHATGPT FOR BEGYNDERE

## HVAD HANDLER KURSET OM?

Dette kursus er til køkkenchefer og vil introducere dig til den spændende verden af kunstig intelligens (AI) med fokus på ChatGPT.

Du vil lære, hvad AI er, hvordan det fungerer, og hvordan du kan anvende ChatGPT i forskellige professionelle sammenhænge.

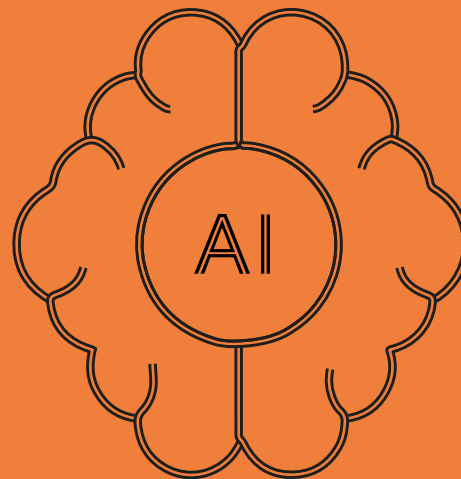
## HVAD VIL DU LÆRE PÅ KURSET?

- Lær hvad ChatGPT er, og hvordan den kan skrive tekster for dig.
- Få hjælp til menuplanlægning, kommunikation til din kunde og dine gæster, idéudvikling og meget mere.

### 3 GODE GRUNDE TIL AT TILMELDE SIG

1. Hvis du er nysgerrig på, hvordan AI fungerer og ønsker at forstå dets muligheder.
2. Hvis du vil lære at bruge ChatGPT til at forbedre dit arbejde eller kreative projekter.
3. Hvis du ikke har kendskab til ChatGPT og gerne vil lære at bruge den.

CHEVAL



BLANC

**FORMAT:** Fysisk kursus

**NIVEAU:** 3  
(OBS: Kun for køkkenchefer)

**DATO:** **Sjælland**  
Hovedkontoret  
Njalsgade 72, 1. sal  
2300 København S  
• Tirsdag 25. november 2025

**Jylland**  
INCUBA  
Åbogade 15  
8200 Aarhus  
• Torsdag 27. november 2025

**TID:** 9.00 - 15.00

**ANTAL PLADSER:** 25

**KURSUSAFHOLDER:**  
Jannik Boysen og Rikke Rytgaard

**GASTRONAUTPOINT:** 60

**TILMELDING:** APP'tit



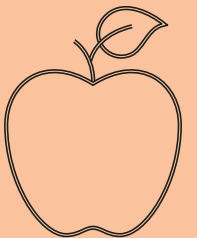
# DECEMBER

## MÆRKEDAGE

2. advent:	7. december	3. advent:	14. december
Lucia:	13. december	4. advent:	21. 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](mailto:shv@cheval-blanc.dk)

CHEVAL  
KANTINER  
BLANC