



Kokkeskole

Vi har gjort køkkenet mobilt, så det er muligt at afholde de populære kokkeskoler i anderledes rammer og lige dér, hvor det passer jer. Hele konceptet bygger på, at de enkelte elementer sammensættes helt efter jeres individuelle ønsker og behov.

Lige meget hvilket lands køkken I ønsker at udforske, hvor I vil afholde arrangementet, og om kokkeskolen skal være et enkeltstående element eller skal integreres i et større sammenhæng, så finder vi den optimale løsning.

Alt efter gruppens størrelse og sammensætning kreerer vi en menu, der giver alle deltagere udfordringer, uanset baggrundsviden. Selve forløbet kan varieres afhængigt af formålet med arrangementet. Skal der skabes fællesskab i hele gruppen kan den samlede opgave være at kreere aftenens festmiddag. Gruppen må selv fordele ansvar og opgaver og alle er i samme båd. Ønsker I mere fart over feltet, kan der dannes hold, som dystet om at bestå kokkeprøven bedst. Ved at indbygge stressmomenter og uventede situationer i madlavningen bliver deltagerne sat på prøve og lærer undervejs sig selv og gruppen bedre at kende. Samarbejdsevne og gruppedynamik kan tages med i bedømmelsen, og kåringen af det bedste køkken-team kan integreres som event under middagen.

Arrangementet kan med fordel kombineres med vin- eller ølsmagning og mere dybdegående information om den kulinariske verden jeres arrangement kredser om. I kan fuldende den kulinariske dannelsesrejse ved at give deltagerne mulighed for at brygge deres eget øl, som går i spænd med menuen.

Min. 12 personer