



Kokke skole for 10 til 17 år på Generalen

Kokke skole - pris pr deltager 200.-kr

Tirsdag den 22 marts

Max 20 deltager

Husk at tilmelde jer i god tid.

Kokkeskolen for børn og unge har til formål at prikke til børns naturlige lyst og nysgerrighed til gastronomiske udfoldelser, samt at give dem oplevelser som de kan dele med hele familien.

Konceptet er, at børn og unge i alderen fra 10 til 17 år mødes på Restaurant Generalen for at lære lidt mere om mad og smag samt arbejde i et rigtigt køkken end de normalt vil høre og lære i skolen.

Dette munder ud i en 3 retters menu med flotte dækket bord, som er produceret og klargjort af børnene selv med kyndig vejledning af vores kokke.

Igennem hele forløbet er det årstidens og lokale råvarer der udgør størstedelen af ingredienserne. På dagen, vil de unge mennesker trylle både med råvare og med opdækningen til familiemiddagen.

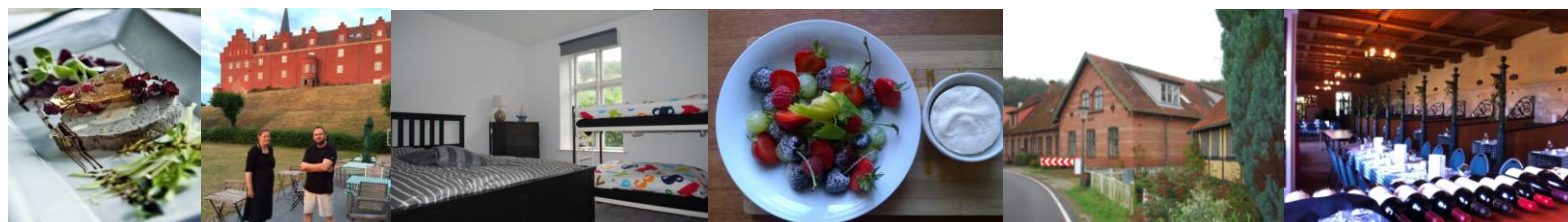
Børnene vil nu være både tjenere og kokke for forældrene mens de stolt serverer og præsenterer den gourmet mad de i fællesskab har formået at få lavet på kursusset.

1deltager incl. undervisning og frokost/middag koster 200,-

For familie medlemmer der deltager i middagen efterfølgende er prisen 100,- pr. person og drikkevare tilkøbes ved siden af.

Tilmelding senest søndag den 20.marts.

Der gøres opmærksom på at man skal tilmelde sit barn / unge eller barnebarn, for at kunne spise med i restauranten – Det er en familie oplevelse!



Nyhedsbrev fra Pichardt's Restauranter



TIDSPLAN:

Tirsdag den 22 marts.

Præcis kl. 12.00 starter kursuset: Alle opdeles i alders grupper samt familie relationer. Påklædning er alm. tøj med gode gummisko. Vi har forklæder.

klokken	Gruppe 1 10.-12	Gruppe 2 13.-15	Gruppe 3 16.-17	underviser
12.00-13.00	Køkken arbejde	opdækning	Bar (alkoholfri)	Jeanette
13.00-14.00	Køkken arbejde	Køkken arbejde	opdækning	Alex
14.00-15.00	Bar (alkoholfri)	Køkken arbejde	Køkken arbejde	Christian og Benedikte
15.00-15.30	frokost	frokost	frokost	frokost
15.30-16.30	opdækning	Bar (alkoholfri)	Køkken arbejde	
16.30-18.00	Køkken arbejde	Køkken arbejde	Køkken arbejde	
18.00-20.30	Spise og server for jeres gæster	Spise og server for jeres gæster	Spise og server for jeres gæster	
20.30-	Diplomer og tak for kursus	Diplomer og tak for kursus	Diplomer og tak for kursus	

kl. 18.00 inviteres familien til en smags oplevelse som vores unge mennesker har frem tryllet. Kl. 20.15 udeling af diplomer til aldersgruppen 10 til 15 og anbefalinger til de store over 15 år - ca. 20.30 slutter kursuset.

HVAD SKAL I LAVE:

læren om værktøj og køkken regler - læren om hygiejne

Lære om råvare og hvordan man kan bruge dem.

Opdækning af borde med årstiden blomster og naturens råvarer.

Bar arbejde (alkohol frie drinks).

Køkken arbejde med fremstilling af 3 retters aftenmenu samt snacks.

Servering - afrydning.

Menu er hemmelig, da det skal være en overraskelse for familien.

