



Foto: Opplysningskontoret for brød og korn - brodogkorn.no

Bakekurs – matbrød til servering

Dato: 4. og 5. april 2018 kl 12:00-18:00 og 09:00 – 16:00.

Sted: Tranøy Opplevelser

Målgruppe: Matprodusenter og serveringsbedrifter

Pris: kr 2 500,- inkl lunsj og en halvtimes oppfølging innen 3 mnd

Påmelding her:

<https://nibio.pameldingssystem.no/bakekurs-matbrod-til-servering>

Kontaktperson: Åse Vøllestad

ase.vollestad@nibio.no

Frist: 19.mars 2018

Antall: 9 deltakere

Overnatting: Kan bestilles hos Tranøy Opplevelser ved Vibeke Stavøy tlf 911 68 502

Les mer:

<https://nibio.no/tema/mat/kompetansenettverk-for-lokalmat-i-nord/kurs?locationfilter=true>

www.facebook.com/lokalmatinord

Temaet for kurset er «matbrød». Brød som kan brukes til mat og servering i kafé, på pub og/eller restaurant. På kurset vil vi ta for oss:

Grisini

Focaccia

Fougasse

Suppebrød

Sandwichbrød

Croisant

Kurset vil som også handle litt om korn/melkjemi og hvordan tenke råvare og kreative varianter i denne typen brød samt tips og triks

Kurslærer André Løvaas er utdannet bakersvenn og jobber i Nofimas prøvebakeri på Ås. Her jobber han både inn mot store forskningsprosjekter, samt at han hjelper bedrifter med produktutvikling, forbedring og kvalitetssikring, i tillegg til kursing. Som baker har han lang erfaring fra bakerbransjen, har jobbet i møllebransjen og er i tillegg trener for Det Norske Baker- og Konditorlandslaget



Kompetansenettverkene er en del av tilbudet i Innovasjon Norges Utviklingsprogram for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping.

NORD: NIBIO

Åse Vøllestad
92 84 46 02
ase.vollestad@nibio.no

MIDT: Mære Landbruksskole

Rita Natvig
99 41 09 87
ritna@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfj.no

SØR: Nofima

Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima

Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no