



IDV-KURSUS

ZBC

Ekspert i tang

- en gevinst, der er til at få øje på

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk



Ekspert i tang

Ekspert i tang sætter dig i stand til at imponere dine gæster og udnytte alle de muligheder, som tang kan bruges til – lige fra chips, pesto, øl, suppe, brød til salater og meget mere.

Kun kreativiteten sætter grænser, og derfor har mange internationale kokke taget tangen til sig som en spændende og udfordrende råvare. Tang er

desuden en bombe af sundhed og har et højt indhold af mange gode vitaminer og mineraler og kan spises på et utal af måder.

Kurset er til dig, der stiller krav til sensoriske oplevelser ud over det sædvanlige, hvor du selv bliver udfordret, og hvor du kommer til at arbejde med innovativ gastronomi.



Kursets opbygning

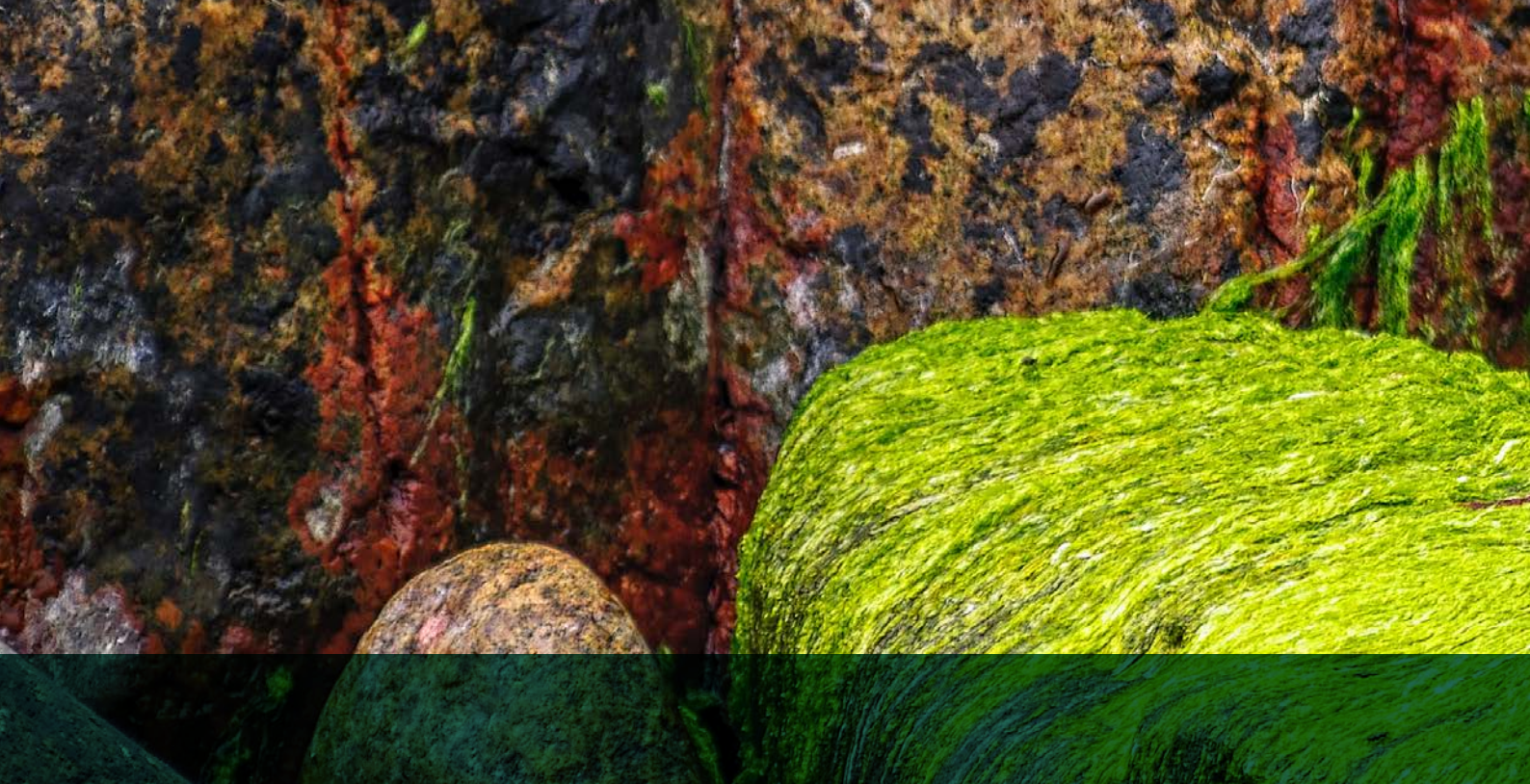
Kurset afholdes mindst én gang om året, varighed 1 dag og i tidsrummet kl. 10.00 – 17.00.

Ekspert i tang er for dig, der:

- Ønsker at udfordre dig selv inden for dit fag.
- Ønsker at samarbejde i et professionelt netværk, hvor du kan blive inspireret sammen med kolleger på dit niveau.
- Ønsker at blive endnu bedre til at møde dine gæster og overgå deres forventninger.
- Er ejer eller ansat på en restaurant, et kursuscenter,

hotel, conferencecenter, café, kro eller anden form for produktion og ønsker at skabe unikke oplevelser for dine gæster.

- Ønsker at arbejde med råvarer ud over det sædvanlige.
- Ønsker at sanke selv.



På kurset vil du arbejde med sankning af tang, så du skal medbringe:

- Waders/badetøj
- 1 spand m. låg
- 1 køkkensaks.

Efter sankningen arbejder vi i køkkenet, hvor vi fabrikere spændende innovativ gastronomi, og vi kommer naturligvis også til at arbejde med den sensoriske del og smagssammensætninger.

Indhold

Kl. 10.00

Vi mødes i Food Hall - ZBC, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde. Derefter kører vi samlet til Jersie Strand ved Køge, hvor vi sanker.

Kl. 14.00

Vi går i køkkenet og arbejder med tangen samt forudbestilte råvarer, så alle prøver en ret eller to af med tang som ingrediens.

Vi tilbereder vores spændende tangfrokost.



Innovativ gastronomi med tang.
Fremtiden med tang og bæredygtighed.
Tang og kreativitet.

Kl. 17.00
Farvel og tak for i dag.

Pris og tilmelding

Prisen for kurset Ekspert i tang kan ses på kurser.zbc.dk/specialistkurser-foedevarer, og det er også der, du tilmelder dig.

Tilmeldingen er bindende, og det indbetalte beløb refunderes ikke.

Prisen dækker forbrug af råvarer, transport og materialer ellers. Det er også muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

Hvis du ønsker yderligere oplysninger om dette kursus, er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Lisbeth Perthu på mail pert@zbc.dk / mobil 4172 1105



An underwater photograph of a sandy seabed with green seaweed and various seashells. The lighting is dim, creating a greenish-blue tint.

ZBC

**Vær med.
Verden er til at forandre.**
zbc.dk

ZBC
Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888