



Pssst.....  
Har du anmält dig?

# Culinar SKOLA

Kött & Chark, 23-24 okt, 2019

Korta matnyttiga kurser.

Teori varvat med praktik.

Kurserna leds av våra erfarna medarbetare,  
experter inom sina områden.

Kära Kund,  
Din framgång är vår främsta drivkraft. Går det bra för dig, går det ju också bra för oss.

Därför strävar vi dagligen efter att leverera mesta möjliga värde till dig och ditt företag.

Culinar SKOLA är ett mervärde för dig som är kund: En möjlighet att lära mer, att fördjupa kunskapen, att få ny inspiration och idéer.

Culinar SKOLA är korta matnyttiga kurser med olika tema och inriktning. Teoretiska pass varvas med praktiska övningar och roliga upplevelser.

Kurserna leds av våra erfarna och kunniga medarbetare som också är experter inom sina områden.

Utbildningarna går i regel vid vårt kundcenter i Fjälkinge och samlar då deltagare från olika företag. Men om du önskar att en hel grupp av dina medarbetare ska delta, kan vi komma till dig. Allt går att ordna!

Culinar SKOLA är kostnadsfri för dig som är kund hos oss.

Välkommen med din anmälan!

Jan Lewén  
Försäljningschef



# Kött & Chark A

Kött & Chark A vänder sig till dig som jobbar inom charkindustrin och vill fördjupa dig i hantverket tillsammans med kollegor inom branschen. På

kvällen praktiserar du dina nyvunna kunskaper i genom gemensam matlagning i vår matstudio. Alla deltagare får ett gediget kursmaterial med hem.

- Kursdatum:** 23-24 oktober 2019  
**Plats:** Culinar Kundcenter, Fjälkinge.  
**Boende:** I Kristianstad.  
**Anmälan:** Senast 1 oktober till din säljare hos oss.  
**Meddela gärna:** Ankomsttider, önskemål om skjuts till/från tåg/flyg.  
Extra övernattnings i anslutning till kursdagarna.  
Särskilda önskemål om mat.

Få kunskap  
Bli inspirerad  
Utbyt erfarenheter  
Lös problem

## Huvudrubriker och hålltider

- ▶ Kötråvaror, ingredienser och tillsatser.
- ▶ Deras funktion i produktionsreceptet.
- ▶ Vad händer vid beredning?
- ▶ Vad kan gå fel och hur undviks fel?
- ▶ Olika typer av tarm. KA Lundgren.
- ▶ Liten krydd- och smakskola- om kryddor, örter, kryddblandningar
- ▶ Smaksättning av kött- och chark-produkter.
- ▶ Besök i kryddfabriken.
- ▶ Aktuella trender

Tid	Dag 1	Tid	Dag 2
9:00	Välkomstfika.	8:30	Program
9:30	Program, lunch, fika		
16:30	Smak, konsistens och bite – Gemensam matlagning och middag i vår matstudio.	12:15	Avslutning och lunch.



Låt stå!

# Culinar SKOLA

Det är enkelt att anmäla sig.

Kontakta din säljare

eller

Jan Lewén

Försäljningschef

[jan.lewen@culinar.se](mailto:jan.lewen@culinar.se)

0721 50 07 14



Lyckeby Culinar AB

Gamla Vägen 27  
291 67 Fjälkinge  
Sverige

Box 45

291 07 Fjälkinge  
Sverige

044 585 00

[info@culinar.se](mailto:info@culinar.se)  
[www.culinar.se](http://www.culinar.se)