

fagretning:

Fagretning inden for
Fødevarer, jordbrug og oplevelser

MAD, ØKOLOGI OG GASTRONOMI

VEJEN TIL HJERTET

For dig er mad ikke bare noget, der skal fylde i maven. Du sætter pris på at lave og anrette god mad til andre.

FRA RÅVARER TIL MAD

Vi arbejder med holdning og omtanke, når vi laver mad. Vi vælger de bedste råvarer og anretter det, så det er en fryd for øjet.

GODT FOR MAVEN OG NATUREN

Vi lærer at bruge vores sanser for at opnå de optimale smags-oplevelser resultater.

EKSEMPLER PÅ PROJEKTER:

Scoremiddag

Mad til særlige lejligheder kræver noget helt særligt ...

Økogrønt

Vi besøger Kalø Økologisk Landbrugsskole og lærer om økologisk grøntsagsdyrkning.

Kok afmok!

Vi vender retter på "hovedet" - og får nye smags oplevelser.

Festmad

Sæt prikken over i-et. Det er detaljerne, der gi'r forskellen!

UNDERVISNINGEN
FOREGÅR PÅ:

VID ERHVERVSUDDANNELSER
ÅRHUSVEJ 49 | 8500 GRENAÅ

en del af Viden Djurs

Vil du vide mere?

KONTAKT STUDIEVEJLEDEREN PÅ
VID MAD



Trine Haugaard
Studievejleder,
VID Mad
trha@videndjurs.dk
2153 5371

DU KAN BLIVE

- TJENER
- RESTAURATØR
- KOK
- SLAGTER
- BAGER
- KØKKENASSISTENT

Klik ind på

Optagelse dk

og tilmeld
dig

Fødevarer, jordbrug og oplevelser
Mad - Økologi - Gastronomi