



Noregs Kristelege Folkehøgskolelag

Til skolen og NKFs lokallagsleder

Rundskriv L 14-2019

Rundskriv S 13-2019

Oslo, 20.12.2019

Kurs for kjøkkenpersonale 3. – 5. mars 2020

NKF inviterer til kurs for kjøkkenledere, kokker og kjøkkenassistenter på **Sanner hotell, Gran 3.-5. mars 2020**.

Kursprogrammet følger som vedlegg til dette rundskrivet. Kursprogrammet finnes også på NKFs hjemmeside på nettet; www.folkehogskole.no/nkf

Påmeldingsskjema: Bruk elektronisk påmeldingsskjema på NKFs hjemmeside på nettet.

Vi ber om at kjøkkenansatte på skolen blir gjort kjent med kursprogram og øvrig kursinformasjon.

NB: Påmeldingsfristen er ***fredag 3. februar 2020***.

Vedlegg (som en del av denne e-posten):

- Kursprogram
- Praktiske opplysninger

Hilsen NKF

Andreas Melberg
daglig leder

Steinar Sundvoll
organisasjonsrådgiver

PRAKTISKE OPPLYSNINGER

Kjøkkenkurs 3. – 5. mars 2020

Sted: Sanner hotell, Granavollen 3-5, 2750 GRAN.

Kurspris: Overnatting med full pensjon: Enerom: kr. 4 700.
Dobbeltrum kr. 4 300.

NB: Hvis en skole melder på to / flere deltakere får alle skolens deltakere 10 % rabatt.

Dette betyr en kurspris på **kr. 4 230 for enkeltrom**
Kr. 3 870 for dobbeltrum.

Kryss av for enkeltrom / dobbeltrum på påmeldingsskjemaet.

Fellestransport: **Tirsdag 3. mars:**
Kl: 11.30 fra Gardermoen

Onsdag 5.mars:
Denne dagen er satt av til SMAK - messa på Norges Varemesse på Lillestrøm. Vi kjører med minibuss til Lillestrøm. Den enkelte må selv velge hvor lenge den vil være på messa. Det går ofte tog til Gardermoen eller Oslo fra Lillestrøm. Det er 7 minutter å gå fra messehallene til togstasjonen på Lillestrøm.

Kryss av på innmeldingsskjemaet dersom du skal være med på fellestransporten begge veier / en vei!

Påmelding: Påmeldingsskjema på NKFs nettside www.folkehogskole.no/nkf

Påmeldingsfrist: Fredag **3. februar 2020**



Noregs Kristelege Folkehøgskolelag

PROGRAM for kjøkkenkurs 3. – 5. mars

Tirsdag 3. mars:	
11.30:	Fellestransport fra Gardermoen for de som ønsker det
12.30:	Lunsj
13.30:	Kursstart - velkommen og presentasjon v/ Steinar Sundvoll, organisasjonsrådgiver i NKF
13.45:	Tema: Godt brød v/ (Foredragsholder er ikke bekreftet enda)
15.30:	Innsjekking på rom
16.00:	Kaffe/pause
16.30:	Å jobbe på kristen folkehøgskole v/ Andreas Melberg, daglig leder i NKF Mulighet til å stille spørsmål til Andreas og Steinar om arbeidsvilkår i folkehøgskolen
18.00:	Erfaringsutveksling, tema: Brød. Dele en suksessoppskrift på brød / rundstykker
19.00:	Middag
21.00:	Uformell sosial samling m/kaffe og te.
Onsdag 4. mars:	
07.45:	Morgenbønn for morgenfugler
08.00:	Frokost
09.00:	Morgensamling i en av Søsterkirkene på Gran v/ Steinar Sundvoll
09.45:	Dietter, allergier og intoleranser v/ Katharina Myhre Lund, helsefaglig rådgiver mat og ernæring ved Norges Astma- og allergiforbund
11.15:	Pause med kaffe/te
11.30:	Lage enkel og smakfull vegansk mat v/ Ellen Irene Klepaker fra Masalamagic
13.00:	Lunsj
14.00:	Siesta / Gå en tur / Bade i bassenget / Treningsrom / Hvile
15.30:	Yrkes stolthet v/ Gunn Honnemyr, kjøkkenleder folkehøgskolen Sørlandet Kaffe
16.00:	Tankevirus v/ Martha Bjelland Bø, skoleutviklingsutvalget i NKF
17.30:	Erfaringsdeling om tema: Dietter og allergier. Alle tar med et tips til en spennende middagsrett for denne gruppen elever.
19.00:	Middag
21.00:	Uformell sosial samling m/kaffe og te. Oppsummering/ Evaluering og info om SMAK på Lillestrøm v/ Steinar Sundvoll <i>Hva tar jeg med meg hjem fra dette kurset?</i>
Torsdag 5. mars:	
08.00:	Frokost
09.00:	Utsjekking og avreise til SMAK på Norges varemesse, Lillestrøm (Det er mulig å sette ifra seg koffert i garderoben på Norges varemesse). Vi satser på at KNIF ordne lunsj i grupper