



FRA GREB

TIL GAFFEL

## HEY LANDBRUGSELEV! BLIV MEGET KLOGERE PÅ HVORDAN KOKKENE BRUGER LANDBRUGETS RÅVARER! TAG I PRAKTIK OG OPLEV ET ØKOLOGISK KØKKEN HELT TÆT PÅ

**Fra Greb Til Gaffel er et gratis praktikforløb, hvor du gennem én introdag og fire praktik/ arbejdsdage får et unikt indblik i hverdagen i et økologisk køkken, restaurant eller kantine – og hvordan dine råvarer bliver anvendt. Praktikken giver dig værdifuld viden, som du kan bruge i dit kommende arbejdsliv som landmand.**

**Fra Greb Til Gaffel er for dig der gerne vil have indblik i:**

Hvilke krav professionelle aftagere stiller til landbrugsprodukter

Hele kæden fra jord til restauranternes bord

Håndværket og sæsonernes indflydelse i et professionelt køkken

Tilberedningsmetoder, råvareforståelse og sammensætning af smage og konsistens

I fødevarerbranchen og skabe et tværfagligt netværk

**Det hele kommer til at foregå i uge 39. Fra mandag d. 21. september – fredag d. 25. september.**

**Ift. Corona-situationen gennemføres Fra Greb Til Gaffel i overensstemmelse med gældende regler og retningslinjer fra myndighederne.**



Er det noget for dig? Besøg:

<https://goderaavarer.dk/events-og-aktiviteter/uddannelse>



Tag fat i en faglærer eller kontakt

Anders Nicolajsen [andn@lf.dk](mailto:andn@lf.dk) eller Nanna Holst Petersen [nhpe@lf.dk](mailto:nhpe@lf.dk)