


## Tidsplan KOKKECAMPUS 2025

Søndag 22.juni	Mandag 23.juni	Tirsdag 24.juni	Onsdag 25.juni	Torsdag 26.juni
 <p><b>Kl. 1400</b> Oppsamling Oslo S</p> <p><b>Kl.1600</b> Uniformer og klær Foto på hotellet</p> <p><b>NKL - Hvem og hva?</b> NKL Young Chefs Rekrutteringstrappen, film</p> <p><b>Felles gjennomgang</b> Ukeplan, regler</p> <p><b>Kl. 1800</b> Velkommen til hotellet Scandic presenterer seg som moderne drift og lærebedrift Felles middag.</p> <p><b>Kl. 2200 – møtes i Resepsjon</b></p>	<p><b>Kl. 08.30 -0930</b> Uniformer og kokkeuniformens betydning SEGERS AB og Sportex AS <a href="#">KIT-Akademiet</a></p> <p><b>Kl. 1000-1300</b> ASKO Servering Hvem er, hva gjør, hva har og hvor er? Lunsj Norske matskatter, <a href="#">KIT-akademiet</a></p> <p><b>Kl. 1330-1500</b> Sausekurs – Unilever Basert på professional fond <a href="#">KIT-Akademiet</a></p> <p><b>Kl. 1530-1830</b> Sterling White Halibut MasterClass, et uforglemmelig fiskemåltid, med en spennende historie <a href="#">KIT-Akademiet</a></p> <p><b>Kl. 2200 – møtes i Resepsjon</b></p>	<p><b>Kl. 08.30-1200</b> TINE – verdens beste oster og meieriprodukter! Avsluttes med en god lunsj laget av TINEs egne råvarer <b>(Tine Matfaglig senter)</b></p> <p><b>KL. 1230-1400</b> Krydderet mange fasetter Santa Maria <a href="#">KIT-Akademiet</a></p> <p><b>Kl. 1500-1900</b> Nortura Proff og Electrolux Verdens beste råvarer tilberedt i det beste storkjøkkenutstyret vi har!</p> <p><b>Kl. 2200 – møtes i Resepsjon</b></p>	<p><b>Kl. 0800-1100</b> Dessertkurs og bakekurs m/ Martine Espeland og Idun Industri <a href="#">KIT-Akademiet</a></p> <p><b>Kl. 1100-1330</b> GLOBAL kniver og kutteteknikker <a href="#">KIT-Akademiet</a></p> <p><b>Kl. 1400-1500</b> Prepp til Speed Cooking <a href="#">KIT-Akademiet</a></p> <p><b>Kl.1530-1830</b> <b>BAMA</b> Grønnsaks torg, info. og smaking. Bærekraftige grønne måltider, 80% grønt og 20% protein</p> <p><b>Kl. 2200 – møtes i Resepsjon</b></p>	<p><b>Kl. 0830-1100 (landslagskjøkkenet)</b> MasterClass med De Norske Kokkelandslagene kaptein Håvard Onsøyen og Josefine Arnesen Inspirasjon og motivasjon, med Porsgrund Porselen og Godfisk.no <a href="#">KIT-Akademiet</a></p> <p><b>Kl. 1100</b> Rektors lunsj med Norske Matskatter</p> <p><b>Kl.1200 Speed Cooking</b> 2 puljer (kl. 1200 og kl. 1300) Alle får 45 min til sin rett, og 15 min til vask og rydding</p> <p><b>Kl.1430-1730</b> <b>Buffet prepp til avslutningsmiddag</b> Nedvasking av kjøkken og opprydding</p> <p><b>Kl. 2000</b> Middag på</p> <p><b>Fredag 27.juni</b></p> <p><b>Kl. 0800</b> Frokost, utsjekk <b>Kl. 0930 KIT</b> <b>Din fremtidige lærebedrift</b> Innledning v/FORM mulighet for Speed-date NKls partnere</p> <p><b>Kl. 1100</b> Avslutning på KIT</p>