



«En arena hvor den enkelte deltager skal bli inspirert, oppleve mestring,  
bli motivert til VG2 og sin fremtidige kokkekarriere»  
For fremtidens faglærte kokker!

**21-26. juni 2026**



**NORSKE KOKKERS  
LANDSFORENING**



## Ledere

**Rektor Kyrre Dybdal**

**Kyrre er i NKLs landsstyre og adjunkt på Ole Vig VGS**

**[kyrre@nkl.no](mailto:kyrre@nkl.no)**

**NKL daglig leder**

**Espen Wasenius [espen@nkl.no](mailto:espen@nkl.no)**



## NKL KokkeCampus skal være:

- til inspirasjon og motivasjon for fremtidens kokker
- en kickstart på VG2 og kokkekarrieren
- en unik mulighet til å knytte bånd med andre elever, etablerte kokker, NKL og NKLS nettverk av instruktører og partnere



# NKL KokkeCampus blir:

- 5 intense dager med faglig innhold
- Dager med teori, praksis og mye gøy
- Undervisning på kjøkken og i restaurant
- Innhold levert av NKL, De Norske Kokkelandslagene og NKLS partnerprogram
- Temaer fra læreplanene for VG2 kokk- og servitørfag og VG3 kokkfag





# NKL KokkeCampus dagsplan

- Frokost
- Transport
- Undervisning
- Lunsj
- Undervisning
- Middag
- Transport
- Fritid/sosialt
- Samling på hotellet kl. 22.00





# NKL KokkeCampus 2026:

- MasterClass med Håvard Onsøyen, Norgesmester i Kokkekunst 2024/kaptein på De Norske Kokkelandslagene, med Josefine O. Arnesen
- SpeedCooking – Vis oss din blomkålrett
- Utdeling av NKLs pris Årets Kokketalent





# Speed

# Cooking

# Oppgave,

## Presenteres for deltagere,

## på informasjonsmøte

## (På Teams) 27.Mai kl. 15.30






# NKL deler ut prisen Årets Kokketalent

Alle deltagere på NKL KOKKECAMPUS er kandidater til prisen Årets Kokketalent 2026

- prisen tildeles den deltageren som utmerker seg gjennom sin søknad
- sin presentasjon av seg selv på film
- gjennom sitt engasjement under hele KOKKECAMPUS
- gjennom sine holdninger
- Speed Cooking Test



## Tidsplanlegger for hele uken

Søndag 21.juni	Mandag 22.juni	Tirsdag 23.juni	Onsdag 24.juni	Torsdag 25.juni
 <p><b>Kl. 1200</b> Oppsamling Oslo S</p> <p><b>Kl.1400</b> Uniformer og klær Foto på hotellet</p> <p><b>Kl. 1500</b> <b>NKL - Hvem og hva?</b> NKL Young Chefs – YC amb. Rekrutteringstrappen, film Felles gjennomgang Ukeplan, regler</p> <p><b>Kl. 1700</b> Velkommen til hotellet Scandic presenterer seg som moderne drift og lærebedrift Felles middag laget av Scandics lærlinger</p> <p><b>Kl. 2200 – møtes i Resepsjon</b></p>	<p><b>Kl. 08.30 -10.30</b> Fremtidige trender innen kokkefaget og "Gastronomisk funksjonalitet av stivelse" Unilever <a href="#">KIT - akademiet</a></p> <p><b>Kl. 11-1400</b> TINE – verdens beste oster og meieriprodukter! Avsluttes med en god lunsj laget av TINEs egne råvarer Midsommer måltid <b>(Tine Matfaglig senter)</b></p> <p><b>KL. 1430-1545</b> Krydderet mange fasetter Santa Maria <a href="#">TINE Matfaglig senter</a></p> <p><b>Kl. 1600-1830</b> Sterling White Halibut MasterClass, et uforglemmelig fiskemåltid med Trym Karlsen, med en spennende historie <a href="#">KIT-Akademiet</a></p> <p><b>Kl. 2200 – møtes i Resepsjon</b></p>	<p><b>Kl. 08.00-1130</b> En morgen på Grønnsaktorget, info. og smaking. Bærekraftige grønne måltider, salatbuffet til lunsj BAMA Landslagskjøkken</p> <p><b>KL. 1230-1400</b> Uniformer og kokkeuniformens betydning SEGERS AB og Sportex AS <a href="#">KIT- Akademiet</a></p> <p><b>Kl. 1500-1800</b> Nortura Proff og Electrolux Verdens beste råvarer tilberedt i det beste storkjøkkenutstyret vi har! Nortura proff/Schweigaardsgt.</p> <p><b>Sommerkveld i Oslo</b></p> <p><b>Kl. 2200 – møtes i Resepsjon</b></p>	<p><b>Kl. 0800-1030</b> Bakekurs m/ Idun Industri <a href="#">BAMA Landslagskjøkken</a></p> <p><b>Kl. 1100-1300</b> MasterClass Dessert med Martine Espeland og Synva Gjerde Knapstad</p> <p><b>Kl. 1400-1500</b> Tips og prepp til Speed Cooking Med landslagskokk Simen Johansen <a href="#">BAMA Landslagskjøkken</a></p> <p><b>Kl.1530-1830</b> Utforsk Norske Matskatter med ASKO Servering! Bli med på en spennende Master Class med <a href="#">KIT-akademiet</a></p> <p><b>Kl. 2200 – møtes i Resepsjon</b></p>	<p><b>Kl. 0830-1130</b> Master Class med De Norske Kokkelandslagene kaptein Håvard Onsøyen og Josefine Arnesen Inspirasjon og motivasjon, med Porsgrund Porselen og Godfisk.no <a href="#">KIT-Akademiet</a> <a href="#">MasterClass avsluttes med fiskerett til lunsj</a></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 KIT-akademiet</p> <p><b>Kl.1530-middag</b> GLOBAL kniver og kutteteknikker Bruk norske grønnsaker <a href="#">Global Showroom – NG / KA</a></p> <p><b>Fredag 26.juni</b></p> <p><b>Kl. 0815</b> Frokost, utsjekk <b>Kl. 0900</b> Transport til Construction City <b>Kl. 0930</b> Din fremtidige lærebedrift Innledning v/FORM, Speed-date, Hurtigruten, Compass Group omvisning <b>Kl. 1130</b> Avslutning og lunsj</p>



# Årets Kokketalent 2025 NKL KokkeCampus





## KokkeCampus og vurdering

KokkeCampus er en innholdsrik uke med muligheter for mye læring, både om seg selv og om faget. Uken rundes av med utdelingen av prisen «Årets Kokketalent».

KokkeCampus' ledere ser etter følgende egenskaper hos elevene:

### Høflighet og respekt

- Man følger med når andre snakker
- Man venter på tur og viser tålmodighet
- Gir tid og rom til andre
- Man støtter og oppmuntrer
- Man følger KokkeCampus' regler

### Ærlighet og punktlighet

- Man kommer til rett tid

### Interesse og nysgjerrighet

- Elevene oppfordres til å
  - stille spørsmål som utdyper de forskjellige tema
  - notere uoppfordret
  - ta bilder

## Inkludering og rettferdighet

- Man deler, alle skal få
- Alle skal med, ingen står alene

## Orden og renhold

- Ha med det du trenger til undervisningen
  - Penn, papir, korrekte klær, drikke
- Uoppfordret bidra til god orden i garderoben, spisesalen, klasserommet, oppvasken og på kjøkkenet
- Uoppfordret bidra til oppvask og vask av kjøkken og spisesal

I tillegg er hele søknaden og gjennomføringen av speedtesten en del av vurderingen.

- Underveis vil hver undervisningsøkt avsluttes med en felles oppsummeringssamtale.





*«Det viktigste på*

# *NKL KokkeCampus 2026*

*kan ikke planlegges, det bare oppstår.*

*Sterke, sosiale bånd og vennskap knyttes gjennom undervisningen, under samarbeidet på kjøkkenet og i fritiden.»*

*Kan være greit å ta med badetøy*





# NKL KokkeCampus 2026

- Egenandel på kr. 2990,-
- Egenandel må betales på forhånd med VIPPS, send kvittering/ skjermbilde til [post@nkl.no](mailto:post@nkl.no)
- Den enkelte må betale egen reise T/R Oslo



# NKL KokkeCampus 2026

## Hotell

Er inkludert i prisen, alle deltagere og ledere skal bo på NKLs partnerhotell Scandic Sjølyst  
Deltagerne vil bo på dobbeltrom/trippelrom, så langt det lar seg gjennomføre.

## Transport

Deltagerne får ukebillett og reiser med VY-tog tur/retur Skøyen – Nyland (L1-Lillestrøm/Spikkestad)  
Det er den enkeltes ansvar å møte i til rett tid hver dag.

## Uniform

Alle deltagere vil få 1 profilert kokkejakke med navn og logo, 1 forkle med logo og 1 t- shirt med logo

I tillegg - husk å ta med egne kokkejakker, kokkebukser, sko og **kokkekniv, rotkniv og skreller**

## Råvarer og undervisningsmateriell

Alt materiell, måltider og råvarer til undervisningen er inkludert i prisen

## Ordensregler

Ordenselever velges hver dag - felles samling på hotellet kl. 22.00 hver kveld.





# Oppmøte

Søndag 21.juni kl. 12.00

Espresso House, v/ spor 19  
på Oslo S.

Vi reiser sammen til  
Scandic Sjølyst

## Hjemreise

Dere reiser samme rute  
tilbake til Oslo S



**21-26.juni 2026**



**NORSKE KOKKERS  
LANDSFORENING**