



# KOMPETANSENAVET FOR LOKAL MAT

## Hordaland - Sogn og Fjordane

Innføringskurs i Ysting	Modulkurs i foredling av mjølk			Temakurs for vidarekomne:
	Del 1: Mjølkeforedling i teori og praksis	Del 2: Mjølkeforedling i teori og praksis	Del 3: Økonomi, sal og marknadsføring	
<b>20.01.-24.01.2014</b> Lærer: Pascale Baudonnel  <b>Tema:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ysting i teori og praksis</li> <li>• mjølk som råvare</li> <li>• hygiene</li> <li>• ferskost</li> <li>• yoghurt</li> <li>• ysting av halvfast kvitost</li> <li>• koking av brunost</li> <li>• ysting av gamalost</li> <li>• ysteriutstyr og besøk i ysteri</li> </ul>	<b>30.10.-07.11.2013</b> Lærer: Ragnhild Nordbø og Pascale Baudonnel  <b>Tema:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mjølk og mjølke kvalitet, mjølkekjemi og mikrobiologi</li> <li>• teori og praksis i framstilling av syrekultur,</li> <li>• fersk syrna ost,</li> <li>• mjukostar: camembert, feta ost og blåmuggost</li> <li>• halvfast ost</li> <li>• hygiene i ysteriet</li> <li>• Bygging av ysteri - planløysingar materialval m.m.</li> <li>• synfaring til Undredal Stølsysteri</li> <li>• modning og lagring av ost</li> <li>• emballasje</li> </ul>	<b>24.02.-01.03.2014</b> Lærer: Ragnhild Nordbø, Pascale Baudonnel m.fl.  <b>Tema:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ysting av pultost og gamalost, teori om surmjølksostar</li> <li>• ysting av tradisjonell kvit geitost</li> <li>• koking av brunost og teori om brunost</li> <li>• gomme</li> <li>• separering av mjølk, produksjon av rømme og smør</li> <li>• gjennomgang av deltakarane sine ysteriplanar</li> <li>• ostesmaking</li> <li>• mattilsynet sitt regelverk for mjølkeforedling</li> </ul>	<b>03.03.-05.03.2014</b> Felleskurs for mikrobryggeri ,mjølk, frukt- og kjøttforedling  <b>Tema:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• økonomistyring i verksemda</li> <li>• marknadsføring og merkevarebygging</li> <li>• vertskapsrolla og omdømmebygging</li> <li>• presentasjon av produkt i butikk, på torg og marknad</li> <li>• produktutvikling</li> </ul>	<b>Nasjonale retningslinjer for mjølkeforedling</b>  <b>Studietur til Frankrike</b>  <b>Temakurs :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modning av ost</li> <li>• Blåost</li> <li>• Ferskost</li> </ul> <b>Hospitering og besøksordning</b> <a href="http://www.kompetansenavet.no">www.kompetansenavet.no</a>
<b>Pris:</b> (inkl. kost og losji) Kr 4.400	<b>Pris:</b> (inkl. kost og losji) Kr 8.600	<b>Pris:</b> (inkl. kost og losji) Kr 4.500	<b>Pris:</b> (inkl. kost og losji) Kr 4.000	<b>Pris:</b> ulikt frå kurs til kurs

Program og meir informasjon om kursa finn du på: <http://sjh.no/ressurscenter/> eller ring oss på tlf :57 63 26 50