



Landsforeningen LOMA - lokal mad for dagtilbud og skoler udbyder workshop.

Elevinddragelse i LOMA-køkkenet

Landsforeningen LOMA-lokal mad for dagtilbud og skoler udbyder workshop på Nymarksskolen i Svendborg

Workshoppen har fokus på, hvordan der arbejdes med elevinddragelse i madproduktionen i LOMA-køkkenet på Nymarksskolen.



På workshoppen får I indblik i elevernes dag med blandt andet menuplanlægning, hygiejnekursus og teoretisk undervisning. Der vil også blive talt om råvarens ankomst, forarbejdning, tilberedning, økologi, det lokale, madspild og servering.

Undervejs vil der være praktiske opgaver i LOMA køkkenet, så I kan se, føle og fornemme, hvordan en almindelig skoledag er, når man har LOMA.

Undervisere: LOMA-koordinator Rikke Vingaard Thrane og køkkenleder Camilla Suna

Kurset henvender sig til: Skoleledere, lærere, pædagoger, kostfaglige medarbejdere og studerende.

Dato: 27. oktober 2020

Tidspunkt:

Fysisk fremmøde: 14.00 -17.00

Online deltagelse: 14.00 -15.30

Sted: Kantinen på Nymarksskolen,

Marslevvej 1, 5700 Svendborg

Se skolens placering via dette link: [Nymarksskolen](#)

Pris:

Fysisk fremmøde: 450 kr.

Online deltagelse: Gratis

Ved fysisk fremmøde deltager du i praktiske opgaver. Du er endvidere velkommen til at deltage i Nymarksskolens møde med de lokale leverandører til skolens LOMA-madordning. Der er mulighed for at deltage i fælles aften måltid.

Tilmelding senest torsdag d. 21.10.2020 til Skoleleder, Birgit Villebro på mail:
birgit.villebro@svendborg.dk

Oplys navn, adresse, stilling og hvordan du deltager.

Ved fysisk fremmøde er tilmelding bindende efter betaling.

Ved online deltagelse vil du modtage et link til zoom via din e-mail d. 27.10 inden kl. 13.00.

MobilePay: 41 58 12 57 (Lærer, Rikke Vingaard Thrane)

