



## MAT OG SIDER – formidling og smakskombinasjoner

Gjennom en praktisk og teoretisk tilnærming gjennomgås grunnleggende smaksteknikk, analyse av sider og mat, samt hvordan matkombinasjoner kan løftes og formidles. Programmet inkluderer smaking av lokal sider og råvarer, historiefortelling og innsikt i hvordan man best presenterer sider og matretter for presse og sosiale medier.

Kurset er rettet mot siderprodusenter og serveringssteder som ønsker å løfte kundeopplevelsen gjennom smakfulle matkombinasjoner, samt muligheter til å bygge relasjoner mellom produsent og kunde!

**Kursholder: Ove Svendsen, Ypper AS**

**Tid:** Onsdag 26.februar kl 0900-1530

**Sted:** Rauma videregående skole

### På kurset lærer du mer om:

- Praktisk og teoretisk gjennomgang av smaksteknikker, matkombinasjoner og formidling.
- Programmet inkluderer smaking, analyse av sider og mat, samt tips til historiefortelling og kommunikasjon i tråd med alkoholloven.
- Workshopen gir også innsikt i bruk og formidling av lokale råvarer som en del av sider og hvordan man presenterer dette for ulike målgrupper.

Ta gjerne med egen sider for praktisk gjennomgang!



Kursholder er Ove Svendsen - mat- og vinekspert i Bergensavisen og har som vinjournalist med fast plass på alle polets lanseringer.

Han er en erfaren vinforeleser på sommelierstudiet med spesialfelt mat og vin i kombinasjon.

Ove er utdannet sommelier samt WSET 3 og er sertifisert underviser for WSET Level 1 og 2 i Bergen.