



Litt om oss sjøl!

Brit Randi Gjønvik

Er utdannet kokk med erfaring fra både restaurant og cafe/ institusjon. Hun har tilleggsutdanning innen økonomi, data og bedriftslære. Er i dag adm. ansvarlig.

Svein Magnus Gjønvik

Er utdannet både kokk og servitør. Har også forpleiningsjefsutdanning fra den maritime siden. Samt BI med økonomi og ledelse.

Har lang praksis som både kjøkkensjef og F & B innen restaurant og hotell. Drevet egen virksomhet siden 1987, 10 år med spisesstedet Hos Magnus i Trondheim (nedlagt august 98). Drevet aktivt innenfor kokkefag organisasjonene med bl. annet 10 år i landsstyret i Norges Kokkemesteres Landsforening, hvorav 4 år som Landsformann.

Var i perioden 1998 -2001 visepresident i Nordisk Kjøkkenchef Federation som samler de 5 nordiske lands landsforeninger. Prøvenemndsmedlem for kokkefaget i Sør-Trøndelag i 14 år.

Ta kontakt hvis du trenger bistand til kurs eller bedriftsrådgivning.

Med matfaglig hilsen
Svein Magnus og Brit Randi

Mesterkokk for en kveld? Matfaglig opplevelse? Kunnskap og trivelig samvær?

Nå har dere sjansen til å disponere hele vårt kjøkken og tilberede en lekker meny fra 3- 5 retter med tilhørende vin / drikke til.

Vi legger opp til kurs som Team building aktivitet eller bare som en avslappende kvelds sammenkomst.

Vi har flere kurs å velge mellom -ber et eksempel.....

MATKURS, vinkurs eller begge deler?

"Mat og vin i skjønn forening" Først et vinkurs: 4 viner med forskjellige nivå og smaker gjennomgås. Enkel vinkunnskap og tips om vin til mat.

KJØKKEN TJENESTE

Vi gjennomgår kveldens meny og deler inn i arbeidsgrupper og fordeler konkrete arbeidsoppgaver til hver enkelt gruppe.

Det legges opp til f. eks. en 4 retters meny, hvor hver enkelt skal være med i prosessen på tilberedning, og presentasjon. (også noen overraskelser under veis må påregnes)

Vi dekker opp til et festbord, dette også i fellesskap. Vi spiser den tilberedte maten og hver gruppe presenterer det de har laget og hvordan.

Det serveres drikke tilpasset menyene.

Til alle rettene vil det være et utvalg av grønnsaker og garnityr med forskjellige fremgangsmåter. Dette gjelder også sauser. Alt vil i prinsippet tilberedes fra grunnen av og da selv sagt av dere selv, med oss som faglige veiledere.

Prisene varierer avhengig av meny-innhold.

I god tid før arrangementet blir vi enige om meny og total innhold for kvelden.

Høres dette spennende ut? - ett godt alternativ til en kveld på byen ?
Her får du samlet både ny kunnskap og det sosiale på ett brett - og alt for dere selv !

Kurs med smak og mersmak

Fremtiden

begynner nå ...

MAt
Akademiet
- Kurs med smak!

SMG
RÅD OG UTVIKLING

MatAkademiet - SMG Rådgivning

Vestre Rosten 73 B, 7072 Heimdal
www.matakademiet.no

E-Post - smgrh@online.no

Tlf- 72 89 22 90 - Fax- 72 89 22 91

Mobil- 92 08 90 29

- ☛ Kjøkkenfaglige temaer
- ☛ Tilberedning ☛ Produksjon
- ☛ Bedriftsrådgivning
- ☛ Økonomi ☛ Ledelse ☛ Salg
- ☛ Service ☛ Kundebehandling



2004
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011

Kompetanse på mange nivåer...

Kort Presentasjon av MATAKADEMIET / SMG Rådgivning

Matakademiet / SMG Rådgivning ble startet i 1997. Vi er 2 ansatte hr / fru og driver med bedriftsintern opplæring bl.a. innenfor Hotell og Restaurantnæringen. Av praktiske grunner er firmaet delt i 2: **MATAKADEMIET** som dekker de matfaglige kursene. **SMG RÅDGIING** med vekt på bedriftsintern kurs / rådgivning.

I våre lokaler kan du leie møterom, med eller uten servering.

Vi gjennomfører kurs både i egne lokaler, og ute i bedriftene med temaer fra det kjøkkenfaglige, til salg, service, kundebehandling, økonomi etc. Innenfor kjøkken er det alle tema fra produksjon, tilberedning, metoder etc. som vektlegges. Bedriftsrådgivning er også en viktig del av vår virksomhet.

Matfaglige "kick-offs", sosiale tilstelninger for din bedrift eller til private sammenkomster og selskaper. Dette er en unik mulighet til å samle medarbeidere i lokaler og miljø som kan tilby alt fra det enkle til det mer avanserte innen flere felt.

Ta kontakt med oss og vi vil sette sammen en pakke tilpasset dine / bedriftens behov.



Noen av våre fornøyde kunder:

Statoil, Sør Tr.lag fylkeskommune, NTNU, NTE, Naaf, RBK, Fosen Trafikklag, Div. Opplæringskontorer, NKI, Friundervisningen, Gilde, Bama, Prior, Adresseavisen, Haarberg & Larssen, Forsvaret m.fl.



Skreddersydde lokaliteter...

Møterom 1

Skole 26 pers
U-bord 18 pers
Kino 40 pers
Møtebord 18 pers

Møterom 2

Skole 14 pers
U-bord 12 pers
Kino 20 pers
Møtebord 12 pers

Hvis dere ønsker middager tilbyr vi dette i flere prisklasser.

Kapasitet på bespising Inntil 50 pers på lunsj og middag.

Alle rettigheter
Be om pristilbud.

Selskap i trivelige lokaler?

Som en del av vår virksomhet har vi også mulighet til selskaper:

- * Åremålsdager
- * Jubileum
- * Bryllup
- * Konfirmasjon
- * Firmaselskap etc. etc.

Vi kan dekke til 50 personer og serverer alt fra de enkle til de mer avanserte menyer. Ta kontakt og du vil bli positivt overrasket over de tilbud vi kan gi.

Eller maten levert som catering - med eller uten kokk!?

Ta noen minutter på vår hjemmeside, www.matakademiet.no, og se hva vi kan tilby, og er du kun på jakt etter en oppskrift, eller en matprat kjøp i vei.

