

Skolmatsakademins aktivitetsprogram

Hösten 2019



Alla dagar arrangerade av Skolmatsakademins är **kostnadsfria för dig som arbetar i en kommun, stadsdel eller utbildningsaktör som deltar i nätverket**. Inbjudningar annonseras löpande och anmälan görs via [Skolmatsakademins hemsida](#). Vid teoretiska utbildningar får max 7 deltagare anmälas från varje medlemsorganisation, och vid praktiska matlagningskurser gäller max 2 deltagare per organisation. Varje individuell deltagare ska anmälas med namn och kontaktuppgifter.

September

Närproducerat och härproducerat i Munkedal

Datum: 5/9, 9.30–15.00

Klevs gård samt Dingle naturbruksgymnasium, Munkedal
Välkommen till en studiebesöksdag på Klevs gård samt Dingle naturbruksgymnasium. Klevs gård producerar bl.a. linfrön, rapsolja och ägg samt har flera spännande samarbeten gång med fokus på hållbarhet och cirkulära system. Dingle naturbruksgymnasium är del i Munkedal kommuns strategi för lokalproducerat med egenuttag av grönsaker och rabattavtal med lokala producenter.

Validering Kock - nätverksträff

Datum: 25/9, 13.00–16.00

RISE, Frans Perssons väg 6, Göteborg

Skolmatsakademins bjuder, tillsammans med Validering Väst och UHR, in till nätverksträff för certifierade yrkesbedömare samt handledare inom "Validering Kock Västra Götaland". Mer info följer.

Sallad, säsong och minskat matsvinn

Datum: 27/9, 9.00–16.00

HK-salen, Rådaskolan, Parkgatan 6, Mellerud

En praktisk utbildning i säsongsvarierad, svinnförebyggande restmatlagning. Vi lär oss hantera klimatsmarta säsong grönsaker och metoder för skickligare smakförstärkning genom kreativ reståtervinning och minimerat beredningssvinn. Dagen riktar sig till måltidsbiträden och kockar.

Oktober

Workshop - Vad är en pedagogisk måltid?

Datum: 1/10, 13 – ca 16.00

RISE, Frans Perssons väg 6, Göteborg

Vi lyfter begreppet pedagogisk måltid med hjälp av goda exempel och ny forskning inom folkhälsa. Dagen syftar till att generera idéer för hur en gemensam måltidspolicy kan se ut, som sedan kan antas av så väl utbildnings- som måltidsverksamheten. Dagen genomförs inom ramarna för projektet *Väl godkänt för skolmåltiden* och riktar sig till lärare, rektorer, kostchefer, folkhälsa, måltidsutvecklare, köksmästare och kockar.

Flervalsmodellen

Datum: 7/10, 13.00 – 16.30

RISE, Frans Perssons väg 6, Göteborg

Flervalsmodellen är en innovativ modell med fokus på ökad valfrihet och minskad andel specialkost. Dagen bjuder på möjligheter, utmaningar och framgångsfaktorer med flervalsmodellen samt workshop där deltagarna själva får jobba med modellen.

Webbinarium – matgäster med särskilda behov

Datum: 10/10, kl 13.30 – 14.45

Hur hanterar vi måltidssituationen för våra matgäster med särskilda behov och neuropsykiatriska diagnoser? Genom att förstå våra matgästers mångfald och olika förutsättningar. Webbinariet genomförs i samarbete med Mattanken och Måltid Sverige.

Skolmatsakademins aktivitetsprogram

Oktober forts.

Yrkesbedömarutbildning – Validering kock

Datum: 22/10 kl. 9.00 - 16.00

Plats: Svenskt Näringsliv, Södra Hamngatan 53, Göteborg

Vi erbjuder återigen en utbildning och certifiering av yrkesbedömare i branschens valideringsmodell. I samarbete med UHR Utbildning.

Måltidens Mervärde

Datum: 29/10, 9.30 – 17.00

Plats: Vara Konserthus, Allégatan 49, Vara

En heldag av skratt, ny kunskap och nya idéer för måltider inom skola, vård och omsorg. Vi sponsrar Skolmatsakademins medlemmar med halva biljettpriset, upp till 100 platser.

November

Sallad, säsong och minskat matsvinn

Datum: 1/11, 9.00–16.00

Plats: HK-salen, Fässbergskolan, Fiskargatan 4, Mölndal

En praktisk utbildning i säsongsvarierad, svinnförebyggande restmatlagning. Vi lär oss hantera klimatsmarta säsongsgroönaker och metoder för skickligare smakförstärkning genom kreativ reståtervinning och minimerat beredningssvinn. Dagen riktar sig till måltidsbiträden och kockar.

Handledarutbildning – kollegial handledning, Validering kock Västra Götaland

Datum: 7/11 kl. 09.00 - 16.00

Plats: RISE, Frans Perssons väg 6, Göteborg

Bli expert på kollegial handledning! Handledning används inom Valideringsprocessen, där handledaren stöttar både yrkesbedömare och validanden. Dina handledarkunskaper kan även användas till handledning av studenter och APL. Genomförs i samarbete med Validering Väst.

Skolmatsakademins nätverksträff

Datum: 19/11, 9.30 – 16.00

Plats: RISE, Frans Perssons väg 6, Göteborg

Boka dagen! Skolmatsakademins nätverksträffar är avsedda för nätverkets kontaktpersoner med inbjudna gäster. Vi träffas kring ett specifikt tema, erfarenhetsutbyter och fyller på med ny kunskap och inspiration. Mer info följer.

December

Matsalsmiljö och måltidspedagogiskt arbete

Datum: V 49 (vi återkommer med datum), kl 13.00 – 16.00

Plats: RISE, Frans Perssons väg 6, Göteborg

Hur skapar vi en bra måltidsmiljö och hur kombinerar den med ett måltidspedagogiskt arbete? Dagen bjuder på goda exempel, tips och diskussion på hur vi med små medel kan göra stora förbättringar i såväl miljön som helhetsupplevelsen. Dagen genomförs inom ramarna för projektet *Väl Godkänt för skolmåltiden och riktar sig till lärare, rektorer, kostchefer, folkhälsa, måltidsutvecklare, köksmästare, kockar och måltidsbiträden.*

Webbutbildning

Klimatsmart mat på våra fat

Lär dig mer om goda och hälsosamma måltider med låg klimatpåverkan. "Klimatsmart mat på våra fat" är en interaktiv webbutbildning som riktar sig till dig som jobbar med mat och måltider inom offentliga kök. Den tar ca en timme att genomföra och kan göras både enskilt eller i grupp. [Utbildningen hittar du här>>](#)

Frågor om våra utbildningar?

Vid eventuella frågor, funderingar eller oklarheter är du alltid välkommen att kontakta: skolmatsakademin@ri.se
Vi ses!