

# NYHET: TINE PARTNER – SKOLEN





## Kokkekurs med de beste!



Som TINE Partner-kunde kan du nå sikre deg plass på kurs med mesterkockene Ørjan Johannessen eller Christopher Davidsen! Det blir både «trylling» med TINEs smakshevere og et unikt ostekurs.

Vi holder også flere spennende kurs innenfor desserter og konfekt. Disse holdes av TINEs meget dyktige konditor, Bernhard Azinger, tidligere gullvinner i OL for konditorer. På nyåret legger vi også ut noen kurs med ernæring som tema.

### TINE på lag med stjernekokker

TINE har også et samarbeid med mesterkockene Ørjan Johannessen og Christopher W. Davidsen. Sammen setter vi nå opp noen eksklusive kokkekurs i Trondheim og Oslo. Bli med oss på en spennende reise gjennom TINEs mange smakshevere!

## Link til kursoversikt og påmelding:

[https://www.tinehandel.no/tine\\_esac/zTineAcademy.jsp?externalPageUrl=zTineAcademy.jsp](https://www.tinehandel.no/tine_esac/zTineAcademy.jsp?externalPageUrl=zTineAcademy.jsp)



## Ostemagi med Ørjan Johannessen

Ostemagi med Ørjan Johannessen

25.01, Oslo

Et unikt kurs med fokus på TINEs aller beste oster fra Ostebanken.



## Ostemagi med Ørjan Johannessen



**Sammen med mesterkokk Ørjan Johannessen og TINE Partner kan du nå bli med å lære mer om ost og ostens hemmeligheter.** Du vil også bli bedre kjent med våre oster som lagres i Ostebanken.

Dette blir et kreativt kurs som gir deltagerne et spennende innblikk i råvaren og de mange bruksområdene osten har.

### Kurset holdes av:

Ørjan Johannessen, vinner av Bocuse d'Or Lyon i 2015

Pål Jetmundsen, matfaglig ansvarlig i TINE Partner

May-Liss Røsberg Heggland, produkt- og teknologitrukkert i TINEs Forskning & utviklingsavdelingen

Kurset passer for food & beverage manager, kjøkkensjef, kokk, kantineleder, driftssjef med flere.

Kursavgift per deltager er kr. 2.500,- og vil bli fakturert via bedriftens kundennummer i TINE.

## Det er mye kjærlighet i god mat.

Det er mye kjærlighet i god mat.

23.01, Nannestad

Et eksklusivt kurs hvor mesterkokk Ørjan Johannessen tryller med TINEs mange smakshevere.



## Det er mye kjærlighet i god mat



TINE tilbyr nå et eksklusivt kurs med mesterkokken Ørjan Johannessen!

Bli med Ørjan & Pål på en spennende reise gjennom TINEs mange smakshevere. **Det blir "trylling" med TINE Kremfløte, TINE Rømme, TINE Crème Fraîche, Tinemelk, TINE Melerismør og TINEs oster.**

Kurset holdes av Ørjan Johannessen, vinner av Bocuse d'Or Lyon i 2015, og Pål Jetmundsen, matfaglig ansvarlig i TINE Partner.

Kurset passer for food & beverage manager, kjøkkensjef, kokk, kantineleder, driftssjef med flere.

Kursavgift per deltager er kr. 2.500,- og vil bli fakturert via bedriftens kundennummer i TINE.