

Information till kursdeltagare

Mål och förväntningar

Målet är att du ska lämna kursen med praktisk erfarenhet och stärkt förmåga att tillaga mat i fält och under varierande förhållanden.

Deltagaren får teknisk utbildning på Fältkök FC30, FC75 och LFK 150 och kan efter utbildningen med stöd av handboken driftsätta fältköket samt genomföra underhåll på fältköket.

Under workshopen förmedlas erfarenheter till deltagaren om olika metoder för att organisera matlagning utomhus, deltagaren förväntas även aktivt förmedla egna erfarenheter till övriga kursdeltagare kring fältmatlagning. Workshopen genomförs som ett praktiskt moment där deltagaren aktivt deltar.

Personlig utrustning

Kursen är praktiskt inriktad och genomförs utomhus oavsett väder. För att du ska få ut så mycket som möjligt av utbildningstillfället rekommenderar vi att du tar med:

- **Varma kläder** anpassade för att vara ute länge.
- **Regnkläder** vid risk för nederbörd.
- **Rejåla arbetshandskar** för praktiska moment.

Mat och allergier

Under utbildningen kommer lunch och fika gemensamt att tillredas på fältköken. Ange i samband med anmälan om du har någon allergi eller kostpreferens.

Utbildare

Den tekniska utbildningen genomförs av instruktör från Fältkök Sverige AB

Workshopen leds av en rutinerad förplägnadsinstruktör som till vardags arbetar i Försvarsmakten.

Faciliteter

På utbildningsplatsen finns tillgång till toalett och ett uppvärmt utrymme.

Parkering

Tillgång till parkering finns på utbildningsplatsen.