

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.

Efter den tekniska utbildningen genomförs en workshop som omfattar diskussion om hur reservsystemet och tillagningsplatsen kan organiseras. Deltagaren får även testa på att tillreda en rätt på fältköket. 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

Utbildningen genomförs av instruktör från Fältkök Sverige AB

Faciliteter

På utbildningsplatsen finns tillgång till toalett och ett uppvärmt utrymme.

Parkering

Tillgång till parkering finns på utbildningsplatsen.

Pris

6900 Sek

Sista anmälningssdag

20 Mars 2026