SATSNING. Det ska vara lokalt och kvalitet. Nu satsar Hotell- och Restaurangprogrammet i Valhall park på ett stipendie för att motivera eleverna och bilda vinnaren i restaurangbranschen. Foto: Anders Clark

Ny morot för restaurangelever

UTBILDNING. Hotell- och restaurangskoprogrammet har startat ett stipendium. En elev kommer bjudas på studiebesök, prova på-vecka och gourmet-resa till Stockholm.
– Det här ska motivera eleverna att lägga det där lilla extra, säger Per Wikström.

För att sporra eleverna instiftar programrådet för Hotell- och restaurang på Valhall park ett stipendium. Ett antal företag från branschen med grossistföretaget Nordströms i spetsen går in i samarbetet med gymnasieprogrammet.
– Det ska vara en liten morot, en sporre som får dem att lägga det där lilla extra, säger programansvarige Per Wikström.
Stipendiet, som fått namnet Nordströmsstipendiet, består av några dagars praktik på grossistföretaget Nordströms och några studiebesök på olika matvaruföretag
– Det är bra för eleven att känna till hela kedjan, säger Joel Rosenqvist på Nordströms som hoppas att matkulturen ska gå ännu mer mot att jobba med säsongens råvaror med ett sunt tänkande där de lokala resurserna används i största möjliga mån.
– Nordvästra Skåne och Bjäre är ju en guldgruva av råvaror.
Som guldkant på stipendiet bjuds vinnaren på en resa för två till Stockholm med övernattning och middag på gourmetkrog.
Stipendiet delas ut i april strax innan påsklovet och går till en tredjeårselev på hotell- och restaurangprogrammet som visat entreprenörsanda, uppfinningsrikedom, kreativitet, initiativtagande och en vilja att utvecklas och lära sig.

Publicerad: 12. februari 2011 03:00

LOKAL TIDNINGEN ÄNGELHOLM

Publicerad 18 april 2011 kl. 04:00

ÄNGELHOLM Josephine Larsson, tredjeårselev på hotell- och restaurangprogrammet på Valhall Park, tilldelades det nya Nordströmsstipendiet när treorna höll en avslutande temamiddag i dagarna.

Stipendiet är nyinrättat och sponsras bland annat av Nordströms lax och räkor, Klitterbyn, Kullaflyg, Engelholmsglass och Heberleins. Syftet är att uppmuntra extra ambitiösa elever.

Stipendiet består av en veckas studiebesök hos olika livsmedelsproducenter samt en resa till Stockholm med middag på lyxkrog.

Stipendiet går till den elev som visat ett engagemang utöver det vanliga. Josephine Larsson får det bland annat för att hon drivit restaurangskolans blogg.

Resten av vårterminen ska restaurangeleverna tillbringa på sina olika praktikplatser.

– Det här sporrar mig extra att göra ett bra jobb under praktiken, säger Josephine Larsson.

Tove Scherman

Hotell- och restaurangprogrammet instiftar ett nytt stipendium. Foto: Anders Clark

Praktikvecka och krogresa till vinnar-elev

UTBILDNING. Hotell- och restaurangskoprogrammet har startat ett stipendium. En elev kommer bjudas på studiebesök, prova på-vecka och gourmet-resa till Stockholm. – Det här ska motivera eleverna att lägga det där lilla extra, säger Per Wikström. För att sporra eleverna instiftar programrådet för Hotell- och restaurang på Valhall park ett stipendium. Ett antal företag från branschen med grossistföretaget Nordströms i spetsen går in i samarbetet med gymnasieprogrammet. – Det ska vara en liten morot, en sporre som får dem att lägga det där lilla extra, säger programansvarige Per Wikström. Stipendiet, som fått namnet Nordströmsstipendiet, består av några dagars praktik på grossistföretaget Nordströms och några studiebesök på olika matvaruföretag – Det är bra för eleven att känna till hela kedjan, säger Joel Rosenqvist på Nordströms som hoppas att matkulturen ska gå ännu mer mot att jobba med säsongens råvaror med ett sunt tänkande där de lokala resurserna används i största möjliga mån. – Nordvästra Skåne och Bjäre är ju en guldgruva av råvaror. Som guldkant på stipendiet bjuds vinnaren på en resa för två till Stockholm med övernattning och middag på gourmetkrog. Stipendiet delas ut i april strax innan påsklovet och går till en tredjeårselev på hotell- och restaurangprogrammet som visat entreprenörsanda, uppfinningsrikedom, kreativitet, initiativtagande och en vilja att utvecklas och lära sig.

Publicerad: 25. februari 2011 03:00

LOKAL TIDNINGEN ÄNGELHOLM