



Planlægning og fremstilling af måltider

Kort fortalt

Du kan anvende fagfaglig viden til planlægning, udførelse og vurdering af arbejdsopgaver i det professionelle køkken. Du lærer i forbindelse hermed at arbejde med bæredygtighed, kulinarisk kvalitet og værtskab.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Planlægning og fremstilling af måltider

Fagnummer: 48686	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset henvender sig til medarbejdere, der ønsker kompetencer til at kunne planlægge og fremstille velmagende og ernæringsmæssigt korrekt mad i den professionelle forplejning på fx sygehuse, plejehjem, kantiner og skoler. Du kan efter kurset udbygge dine kompetencer via AMU-kurset Produktion og kvalitetsudvikling af måltider, hvor du selvstændigt lærer at anvende fagfaglig viden ved produktion og kvalitetsudvikling af måltider i det professionelle køkken ud fra bl.a. givne økonomiske forhold.

Beskrivelse: Du kan planlægge og fremstille velmagende og ernæringsmæssigt korrekt mad og udføre måltidsservice i den professionelle forplejning på fx sygehuse, plejehjem, kantiner og skoler. Du kan herunder:

- Anvende relevant faglig viden til at planlægge og udføre arbejdsopgaver i det professionelle køkken.
- Anvende viden om bæredygtighed i udførelsen af produktionsopgaver i køkkenet.
- Tilberede mad og måltider tilpasset målgruppens ernæringsmæssige behov og kulinariske præferencer.
- Anrette og servere maden indbydende samt udføre værtskab for målgruppen.
- Beskrive maden med almindelige sensoriske fagudtryk.
- Efterleve regler for fødevarer sikkerhed i køkkenarbejdet.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

