



6 ugers selvvalgt - Fødevarer

Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

Fagnummer: 40781	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der arbejder med fremstilling af brød og som ønsker kompetencer til at kunne fremstille brød med fibre og fuldkorn.

Beskrivelse: Deltageren kan på baggrund af kendskab til definitionen på fuldkorn udvælge råvarer og produkter under hensyntagen til deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.

Deltageren kan fremstille dej samt bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

Fag: Varmt brød hele dagen

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 6.240,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 23.238,60

Tilmelding



Fagnummer: 47621	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur.

Beskrivelse: Deltageren kan udarbejde og justere recepter, der kan anvendes ved trinvis udbagning af frisk bagværk hele dagen, samt planlægge og omlægge en given produktion i forhold til trinvis udbagning. Deltageren kan udfærdige produktionsvejledninger og anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Fag: Salg og service i gæstebetjening

Fagnummer: 47692	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 900,75

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte), som er beskæftiget med gæstebetjening inden for hotel- og restaurantvirksomhed.

Beskrivelse: - Du kan med afsæt i virksomhedens kultur- og værdisæt anvende anerkendende kommunikation til at fremme salg og service i gæstebetjeningen.

- Du kan anvende forskellige salgs- og servicemetoder i gæstebetjeningen, der fremmer opbygningen af virksomhedens gæsterelationer.

- Du kan anvende de nødvendige bestemmelser i købeloven i relation til forbruger køb.

- Du kan medvirke ved simpel markedsføring af virksomheden.

Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 45818	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af fødevarer til salg.

Beskrivelse: Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarerbårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Fag: Menuvejledning ved gæstebetjening

Fagnummer: 43734	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.202,25

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig primært mod ikke-faglærte medarbejdere, som er beskæftiget med gæstebetjening og menuvejledning inden for hotel- og restaurantvirksomhed.

Beskrivelse: - Du kan tage hensyn til anledning, sundhed, diæter, kultur og religion ved sammensætning af menuer.

- Du kan gæstebetjene ved menuvalg og har viden om smag og tilberedning af retterne på menuen.
- Du kan ved servering af dagens anretninger og måltider vejlede og betjene gæsten i valget af egnede drikkevarer.
- Du kan modtage og afgive ordre på bestillinger.

Fag: Servering af øl, drinks og alkoholfrie drikke

Fagnummer: 43733	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig primært til den ufaglærte tjener på restauranter, hoteller, kroer, herregårde og slotte m.fl., som udbyder og udskænker øl og andre drikkevarer.

Beskrivelse: Deltageren kan servere øl samt gæstebetjene om de mest forekommende ølsorter. Deltageren kan mikse og servere de mest almindelige drinks og cocktails samt forestå tilhørende bararbejde. Deltageren kan servere hedvine og aperitifvine samt alkoholfrie drikke korrekt.

Fag: Grundtilberedning

Fagnummer: 48837	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

- Anvende de mest forekommende grundtilberedninger og -metoder inden for fx stegning, kogning, bagning og jævning til restaurant, kantine og catering.
- Anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.
- Udvælge de råvarer, der passer til de enkelte emners tilberedningsmetoder og fremstilling.
- Anvende køkkenfaglige termer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Fag: Anretning

Fagnummer: 48813	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Portionere og anvende anretningsteknikker til de mest forekommende retter/menuer. Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet. Præsentere de anrettede retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 48822	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter.

Udarbejde prisoverslag på enkeltretter ud fra passende dækningsbidrag.

Vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

Anvende regneark til beregning af madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag.

Fag: Råvarer i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 48826	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan for de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet:

Anvende og vurdere råvarerne ud fra kvalitet og økologi, sæson og næringsværdi.

Opbevare og klargøre den enkelte råvare korrekt og kontrollere modningsforhold.

Medvirke ved bestilling og indkøb af råvarer samt beregne forbrug for en given ret.

Fag: Måltidsplanlægning 1

Fagnummer: 48801	Varighed 5 dage
AMU-pris: DKK 1.040,00	Uden for målgruppe: DKK 3.666,50

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere og teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik planlægge varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund.

Ud fra måltidsplanlægningen tilberede og anrette varierede varme og kolde måltider og måltidskomponenter.

Fag: Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening

Fagnummer:
48872

Varighed
2 dage

AMU-pris:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.551,50

Målgruppe: Medarbejdere der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster i forbindelse med ophold og/eller overnatning samt tryghed/sikkerhed i forbindelse hermed.

Beskrivelse: Du kan:

- Anvende personlig kommunikation der har til formål at få gæsten til at føle sig velkommen.
- Anvende skriftlig kommunikation der har til formål, at få gæsten til at føle sig velkommen og få en god oplevelse.
- Anvende kommunikation til at afdække gæstens behov, ønsker og forventninger.
- Optræde præsenteret, professionel og imødekommende.
- Udvide diskretion og høflighed som del af den professionelle gæstebetjening.