

Gourmet delikatesse 4 uger

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

Fagnummer: 45680	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.486,95

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget i slagterforretninger, delikatesseforretninger mv.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende forskellige grundtilberedningsmetoder af diverse køddudskæringer samt garniturer af forskellige råvarer til salg i detailslagterforretninger, delikatesseafdelinger og lignende. Deltageren kan foretage korrekt opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og anretning af fødevarer under hensyntagen til gældende hygiejneregler.

Fag: Produktion af convenience food

Fagnummer: 47482	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.299,90

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 3.712,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 15.695,70

Tilmelding

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget indenfor detailforarbejdning og forædling af ferskvarer.

Beskrivelse: Deltagerne kan fremstille convenience food af høj kvalitet, herunder udskære og marinere råvarer samt fremstille tilbehør. Deltagerne kan fremstille færdigretter, så de opfylder gældende fødevarelovgivning for området samt foretage korrekt emballering, opbevaring og salgsoplæg ud fra virksomhedens egenkontrolprogram. Deltagerne kan betjene og vejlede kunder, herunder informere om retternes ernærings-, hygiejne- og kvalitetsmæssige standarder. Endelig kan deltagerne kalkulere og prisfastsætte de fremstillede produkter samt arbejde under hensyntagen til arbejdsmiljø og sikkerhed.

Fag: Slagterkurven

Fagnummer: 47398	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.741,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte/ikke-faglærte medarbejdere (beskæftiget i slagterafdelinger, delikatesseforretninger og butikker med direkte kundekontakt), som ønsker at tilegne sig kompetencer i forhold til at udvikle, fremstille og sælge måltidsløsninger inden for ferskvareområdet.

Beskrivelse: Deltageren kan forædle og designe retter til slagterkurven med hensynstagen til ernæring, råvarernes sæson og udbredelse samt nordiske madprincipper. Deltageren kan sammensætte retter til slagterkurven ud fra tema, anledning og sæson og kan ved inddragelse af forret, hovedret, dessert og tilbehørsvarer øge mersalget for en detailslagtervirksomhed. Deltageren kan klargøre retter til slagterkurven med fokus på eksponering og anretningsteknik. Deltageren kan vejlede kunden i den videre forarbejdning og håndtering af maden i slagterkurven.

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.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888

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 fødevarebårne 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: Detailudskæring af delstykker af kød

Fagnummer: 48460	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 384,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.951,15

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til medarbejdere, der arbejder med slagtning og ønsker at opnå specifikke kompetencer i forhold til detailudskæring og kvalitetsbedømmelse af kød.

Beskrivelse: Deltageren kan:
- detailudskære udvalgte delstykker af kød fagligt og kvalitetsmæssigt korrekt, herunder efterleve gældende hygiejneforskrifter
- kvalitetsbedømme kød på spisekvalitet og kender delstykkernes anvendelsesmuligheder
- kontrollere sporbarhed for kød og efterleve gældende lovgivning for området

Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende råvaregrupper:
- oksekød
- svinekød

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.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888

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 tilberedningmetoder og fremstilling.
- Anvende køkkenfaglige termer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

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.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888