Fleksible Fødevarer kurser - Hotel og restaurant

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

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 forbrugerkøb.
- Du kan medvirke ved simpel markedsføring af virksomheden.

Fag: Råvarens egenskaber i madhåndværket 1

Fagnummer: 48154	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig specielt mod personale beskæftiget med produktion af mad til interne og eksterne brugere/kunder.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 2.560,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 14.668,30

Tilmelding

Beskrivelse: Deltageren kan:
udvælge råvarerne, der anvendes i produktions- og storkøkkener, ud fra råvarens egenskaber.
vurdere råvaren i forhold til kvalitet, sæson, økologi, opbevaring og næringsværdi.
klargøre og tilberede den enkelte råvare, så dens sensoriske egenskaber fremmes.
sammensætte passende råvarer, der kan højne og forfine smagsoplevelsen.
vurdere bedst egnede tilberedningsmetoder for råvaren, så maden fremstår indbydende.
veksle mellem bedst egnede tilberedningsmetoder, så retten kan varieres og tilpasses forskellige målgrupper.

Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende råvaregrupper:
_____Korn, kerner, nødder og stivelsesprodukter
_____Frugt
_____Grønt og svampe
_____Krydderurter, krydderier og microgrønt
_____Fjerkræ og æggeprodukter
_____Mælk, surmælksprodukter og oste

Fag: Økologi og bæredygtighed i restauranten

Fagnummer: 48290	**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 er beskæftiget med madfremstilling i restaurant, kantine, catering eller lign. og som vil medvirke til at indføre mere økologi og bæredygtighed i restauranten.

Beskrivelse: Deltageren kan:
Arbejde kreativt i udvikling og tilberedning af økologiske retter, der bidrager til at indfri gæsternes forventninger til kulinarisk kvalitet.
Planlægge økologiske retter og menuer samt indføre hensigtsmæssige arbejdsgange i køkkenet, der forebygger madspild.
Udvælge økologiske råvare ud fra sæsonens muligheder og anvende forskellige tilberedningsmetoder til at opnå variation.
Udnytte køkkenets fysiske rammer og potentiale til at modtage, opbevare og tilberede økologiske råvarer samt skabe mulighed for at opbygge
et velfungerende forråd.
Fremhæve brugen af økologi i restauranten og hermed medvirke til at understøtte virksomhedens koncept og værtskab.

Fag: Kuvert- og madbrød bagt i restauranten

Fagnummer: 48284	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

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

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan:
Udvælge, opbevare og anvende forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.
Anvende de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævning ved fx fordej og surdej.
Fremstille æstetiske kuvert- og madbrød samt efterleve Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.
Planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.
Sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

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: Kalkulation i køkkenet - trin 2

Fagnummer: 48823	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	**Uden for målgruppe:** DKK 933,30

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

Beskrivelse: Du kan:
Beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer.
Tilpasse prisen på enkeltretter og buffeter ved justering af råvarernes mængde og art.

Fag: Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

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

Fagnummer: 48799	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

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

Beskrivelse: Du kan:
Udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet.
Anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens.
Sammensætte råvarer, der i tilberedningen også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber.

Kursets kompetencer kan opnås i forhold til flg. råvaregrupper:
Fisk og skaldyr, svin, okse/ kalv/lam eller fjerkræ.

Fag: Danske egnsretter

Fagnummer: 48834	**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:
Ud fra viden om dansk madkultur planlægge, fremstille og forfine typiske danske egnsretter.
Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter.
Præsentere den tilberedte mad og skabe en positiv helhedsoplevelse sammen med gæsten.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.

Fag: Insekter i madlavning

Fagnummer: 48839	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	**Uden for målgruppe:** DKK 933,30

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:
Planlægge og komponere retter med insekter ud fra viden om råvarernes sensoriske og køkkentekniske egenskaber
Anvende viden om de fem grundsmage i tilberedning af æstetiske retter med insekter.
Vurdere kvalitet, mængde og pris ved indkøb af insekter til madfremstillingen.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Fag: Fremstilling af kuvert og madbrød

Fagnummer: 48815	**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. Du har ved kursusstart kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

Beskrivelse: Du kan:
Fremstille kuvert og madbrød ved at anvende forskellige meltyper og bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævning ved fx fordej og surdej.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Fag: Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

Fagnummer: 49844	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.551,50

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til servering, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være tjener, receptionist, gastrom m.fl.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Bæredygtig udvikling og grøn omstilling i hotel-og restaurantvirksomhed
Gæsteforklaring om hotellets/restaurantens bæredygtige profil
Bæredygtige alternativer til eksisterende praksis i virksomheden

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Tendenser og muligheder for bæredygtig brancheudvikling
Kommunikere grønne tiltag og bæredygtige løsninger til gæster og kolleger
Tydeliggøre virksomhedens bæredygtige valg for gæsten
Anvende værktøjer, der kan gøre kursisten til virksomhedens ambassadør for bæredygtighed

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