

# Fleksible Fødevarer kurser - Ernæringsassistent

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Fag: Smagen i centrum

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>45874     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte) beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener, kantiner og catering

**Beskrivelse:** Deltageren kan på baggrund af grundlæggende viden om de fem grundsmage blive bevidst om egen smagssans. Deltageren kan anvende en praktisk metode til at foretage tilsmagning samt anvende viden om grundsmage i relation til brugernes behov og forventninger. Deltageren kan inddrage viden om grundsmage og tilsmagning i forhold til sammensætning og tilberedning af små og store måltider.

## Fag: Mad til vegetarianer og veganere

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48781     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 624,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.299,90 |

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

**Beskrivelse:** Du kan:  
Ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarianer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost.  
Tilberede frugt og grøntsager samt bælgrugter til forskellige former for varme og kolde retter.  
Anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 2.080,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 7.833,00

## Tilmelding



## Fag: Mad til børn - sunde børn

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48789     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 624,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.299,90 |

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

**Beskrivelse:** Du kan:

Ud fra viden om ernæring, økologi og råvarer fremstille sund mad og bagværk til børn på forskellige alderstrin.

Fremstille måltider, der stimulerer børns lyst til at spise sundt og smage ny mad.

## Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>49843     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til produktion af mad og fødevarer, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronomer, ernæringsassistenter, bager, konditor, gourmetslagter m.m.

**Beskrivelse:** Du opnår færdighed i at:

Planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for dit daglige virke

Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning

Beregne passende produktions- og portionsstørrelser

Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer

Minimere spild ved madproduktion

Genanvende overskudsproduktion