

# Fleksible Fødevarer kurser - Hotel og restaurant

## Hold

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

### > Kontakt

ZBC  
Kursusteamet  
55788888

## Fag: Almen fødevarerhygiejne

### > Fagnummer:

45818

### > Varighed

3 dage

### > AMU-pris:

DKK 402,00

### > Uden for målgruppe:

DKK 2.174,40

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 3.482,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 18.652,45

**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 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.

### > Tilmelding



## Fag: Arbejdsmiljø 1 i faglærte og ufaglærte job

### > Fagnummer:

48049

### > Varighed

2 dage

### > AMU-pris:

DKK 400,00

### > Uden for målgruppe:

DKK 1.268,90

**Målgruppe:** Uddannelsen er udviklet til ufaglærte og faglærte medarbejdere i større eller mindre virksomheder, der arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

**Beskrivelse:** Deltageren kan medvirke til udvikling af et sikkert og sundt fysisk og psykisk arbejdsmiljø inden for eget jobområde på baggrund af viden om risikofaktorer.

Deltageren kan bidrage med forslag til at fremme et godt arbejdsmiljø fx i forbindelse med APV, årlig arbejdsmiljødrøftelse, arbejdsmiljørundering mv.

Deltageren kan indhente og anvende informationer, fx interne politikker og retningslinjer på arbejdspladsen, relevant lovgivning, vejledninger og materiale fra fx Arbejdstilsynet og Branchefællesskaber for arbejdsmiljø (BFA).

## Fag: Råvarens egenskaber i madhåndværket 1

> **Fagnummer:**  
48154

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

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

**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 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

**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 råvarer 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: Grundtilberedning

> **Fagnummer:**

48837

> **Varighed**

3 dage

> **AMU-pris:**

DKK 402,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 2.174,40

**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 402,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 2.174,40

**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: Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

> **Fagnummer:**

48799

> **Varighed**

2 dage

> **AMU-pris:**

DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 1.529,60

**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 268,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 1.529,60

**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 fødevarerhygiejne og egenkontrol.

## Fag: Insekter i madlavning

> **Fagnummer:**

48839

> **Varighed**

1 dag

> **AMU-pris:**

DKK 134,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 884,80

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

**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 fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Fag: Håndtering af konflikter og klager fra gæsten 1

> **Fagnummer:**

48867

> **Varighed**

1 dag

> **AMU-pris:**

DKK 134,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 855,85

**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:

- Fremme anerkendende kommunikation i mødet med gæsten og udvise serviceminded adfærd ved uoverensstemmelser skriftligt og mundtligt.
- Udvide forståelse for gæstens behov og krav i tilspidsede situationer og vende disse til en positiv oplevelse.
- Forebygge konflikter og skabe gode gæsterelationer ud fra grundlægende viden om konfliktens faser og årsager.
- Fremtræde konfliktdæmpende i forbindelse med beruselse eller negativ adfærd hos gæsten.

## Fag: Kommunikation og serviceorienteret gæstebetjening

> **Fagnummer:**

48872

> **Varighed**

2 dage

> **AMU-pris:**

DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 1.471,70

**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 præsentabel, professionel og imødekommende.
- Udvide diskretion og høflighed som del af den professionelle gæstebetjening.

## Fag: Fremstilling af kuvert og madbrød

> **Fagnummer:**

48815

> **Varighed**

2 dage

> **AMU-pris:**

DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 1.529,60

**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 fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.