



Hotel- og Restaurantkurser - august 2024

Hold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - august 2024
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - august 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - august 2024
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Fag: Gastronomen som vært

Fagnummer:
47567

Varighed
2 dage

AMU-pris:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ikke-faglært og faglært personale beskæftiget med madfremstilling i restaurant kantine og catering.

Beskrivelse: Deltageren kan forstå betydningen af "værtsskab" og sætte mål for egen rolle som vært. Deltageren kan fordele og synliggøre ansattes medansvar i værtskabet, så gæsten sikres en positiv helhedsoplevelse i virksomhedens ånd. Deltageren kan afdække gæstens ønsker og forventninger og vejlede gæsten ud fra virksomhedens muligheder. Deltageren kan levere gastronomisk oplevelse gennem tilberedning, anretning og autentisk præsentation af retter/menuer, som understøtter virksomhedens atmosfære og koncept.

Fag: Danske egnsretter

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 7.696,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 29.073,65

Tilmelding



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: Bæredygtighed på hotel og restaurant

Fagnummer: 49486	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. Faglært kan være tjener, receptionist, gastronom m.fl.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
 Ressourceforbrug og miljøbelastning i virksomheden
 Bæredygtige tiltag og deres betydning for virksomhedens samlede økonomi
 Relevante mærkningsordninger

Du kan anvende den opnåede viden til at:
 Registrere ressourceforbrug og miljøbelastende produkter inden for eget område
 Reducere brug af emballage (papir, plastik m.m.)
 Genanvende produkter og materialer
 Anvende lokale produkter og materialer
 Sortere og håndtere affald korrekt
 Medvirke til at reducere virksomhedens samlede ressourceforbrug

Fag: Bæredygtig fisk og skaldyr

Fagnummer: 49853	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset henvender sig til faglærte og medarbejdere med brancheerfaring, der er beskæftiget med madfremstilling og indkøb i offentlige køkkener, restauranter, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Du opnår viden om:

Forskellige opdræts- og fiskeriformers konsekvenser for havet og dets biodiversitet. Indkøb af fisk og skaldyr baseret på bæredygtige fangstmetoder og opdrætskriterier. Relevante mærkningsordninger og guides, som understøtter et bæredygtigt valg af fisk og skaldyr.

Du kan anvende den opnåede viden til at:

Kvalitets- og smagsvurdere fisk samt skaldyr fra akvakultur og/eller fiskeri. Tilberede forskellige fisk og skaldyr fanget med skånsomme og bæredygtige fangstmetoder.

Fag: Introduktion til virksomhedens klimaregnskab

Fagnummer: 21058	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 789,95

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte og ufaglærte medarbejdere i større eller mindre virksomheder, der arbejder med administrative opgaver, herunder økonomi/regnskab, og som skal i gang med eller har påbegyndt datarapportering inden for ESG og klimaregnskab, og som har behov for grundlæggende viden om klimaregnskab for det videre arbejde.

Beskrivelse: Deltageren får forståelse af begreber, definitioner og standarder samt gældende lovgivning og krav til virksomheders klimaregnskab.

Deltageren opnår viden om klimaregnskabet, dets formål og vigtighed som datagrundlag for virksomhedens ESG- og bæredygtighedsrapportering.

Deltageren kan medvirke til virksomhedens opstart af processen med klimaregnskabet, herunder bidrage med basalt kendskab til metoder, opdaterende kilder og værktøjer, eksempelvis Klimakompasset fra Erhvervsstyrelsen, og kan dermed medvirke til virksomhedens klimarapportering og udvikling af bæredygtighed.

Fag: Plantebaseret mad i professionelle køkkener

Fagnummer: 21567	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset henvender sig til faglærte/madprofessionelle, som har erfaring med professionel madfremstilling i køkkener, restauranter, kantiner og institutioner. Kurset er målrettet medarbejdere, som ønsker inspiration til og færdigheder i at arbejde fagspecifikt med madfremstilling, som overvejende er plantebaseret.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive hvad ζ plantebaseret mad ζ er, og hvordan plantebaserede måltider kan sammensættes

At forklare hvordan plantebaseret mad kan være både klimavenlig og ernæringsmæssigt fyldestgørende

At redegøre for sensoriske succesfaktorer ved tilberedning af smagfuld plantebaseret mad

Du opnår færdigheder i:

At planlægge og sammensætte et plantebaseret måltid, hvor der er fokus på velsmag, mæthedsfølelse, ernæring og tekstur under hensyn til specifikke målgruppers behov og forventninger

At tilberede planterige måltider, som er baseret på bælgrugter, grøntsager, kartofler, kornprodukter, frø og nødder alene og i samspil med animalske råvarer

At skabe umami, velsmag og tekstur i det plantebaserede køkken ved hjælp af forskellige tilberedningsmetoder og smagstilsætninger

Fag: Reduktion af madspild 1

Fagnummer: 20883	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for metoder ved bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad.

At redegøre for forskellige faggruppers samarbejde ved forebyggelse af madspild i madproduktionen.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge og producere måltider på en måde, som reducerer madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.

Fag: Reduktion af madspild 2

Fagnummer: 20884	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for, hvordan man udarbejder strategi og konkrete planer for reduktion af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af endeligt madaffald.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At facilitere og implementere alle processer i reduktion af madspild i en madproduktion.

At motivere medarbejderne i samarbejdet om reduktion af madspildet.

Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 20851	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer.

At redegøre for de mest almindelige fødevarerbårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning.

At redegøre for gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.

At redegøre for betydningen af god personlig hygiejne og produktionshygiejne ved håndtering af fødevarer.

At redegøre for fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At anvende viden om mikroorganismer i forhold til at hæmme deres udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.

At anvende principper for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

At anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder.

At anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, udføre egenkontrol i en aktuel produktion.

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 20848	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaringer med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for begreberne kostpris, dækningsgrad, overskud og svindprocent.

At redegøre for sammenhængen mellem råvaremængder og svindprocenter ved madproduktion.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At foretage praktisk kalkulation ved udarbejdelse af enkeltretter.

At vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 2

Fagnummer: 20849	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaringer med madfremstilling i større restauranter, hotelkøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for principperne bag tilpasning af prisen på enkeltretter og buffeter ved justering af råvarernes mængde og art.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer.

Fag: Innovativt smørrebrød

Fagnummer: 20839	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der ønsker mere viden og erfaring med at innovere det klassiske smørrebrød. Er man ikke-faglært anbefales det, at man forinden tager kurset 20840 Smørrebrødsværkstedet, for at lære om det klassiske smørrebrød i køkkenet.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for de sensoriske principper i udviklingen af nye smørrebrødstyper

At redegøre for metoder ved reducere mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille innovativt pyntning og garniture til smørrebrød.

At anvende tilberedningsmetoder og sæsonaktuelle råvarer på en innovativ måde

At udvikle nye smørrebrødstyper med udgangspunkt i de klassiske smørrebrødstyper.

At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Fag: Fremstilling af supper og saucer 1

Fagnummer: 20853	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At gengive gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

At redegøre for grundprincipperne ved udarbejdelse af fonder, grundsupper og saucer.

At beskrive hvilke supper og saucer, der typisk serveres med udvalgte råvaretyper.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt

forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.

At fremstille supper og saucer med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.

Fag: Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

Fagnummer: 20862	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner samt catering virksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for, hvordan man udnytter overskud fra madtilberedningen i forhold til at producere forråd og mindske madspild.

At redegøre for specifikke hygiejneregler gældende for området.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.

At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

Fag: Anretning og menusammensætning

Fagnummer: 20844	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at lære om eller skal arbejde med anretning og menusammensætning på en restaurant.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive kalkulation i menusammensætning og planlægning af menuer.
At redegøre for smagssammensætninger i menuer
At redegøre for anretningsteknikker og portionering
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende forskellige anretningsformer.
At udvikle og tilpasse menuer ud fra gæstens ønsker og behov.
At udvikle menuer under hensyntagen til sæson og sortiment.

Fag: Grundtilberedning

Fagnummer: 20841	Varighed 5 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at arbejde i et køkken eller på en restaurant og skal have helt grundlæggende viden om grundsmage og grundtilberedningsmetoder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive de sensoriske grundsmage, sød, salt, sur, umami og bitter i tilberedning.
At beskrive de typisk anvendte tilberedningsmetoder; kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.
At læse og følge en opskrift
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At arbejde med de redskaber og maskiner, der typisk anvendes ved grundtilberedning
At anvende følgende tilberedningsmetoder: Kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.
At anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.
At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.