



Hotel- og Restaurantkurser - Efterår 2025 - sept

Hold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Efterår 2025 - sept
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Bæredygtighed i storkøkkener

Fagnummer: 48771	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

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

Beskrivelse: Du kan:

Planlægge en madproduktion med udgangspunkt i viden om bæredygtighed, økologi og lokale råvarer.

Ud fra udbuddet af globale råvarer på det danske marked tage stilling til anvendelsen af disse i køkkenet.

Beregne ressourceforbrug på vand, strøm og madspild i forbindelse med produktion af måltider.

Fag: Det klimavenlige køkken

Fagnummer: 49852	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 3.210,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 12.092,25

Tilmelding



Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion i restaurant, kantine, café, større køkkener samt catering m.m.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Rentable koncepter for klimavenlig mad
Lokale råvarer og indkøb baseret på bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Udvikle og fremstille klimavenlig mad
Fremstille mad af lokale råvarer og råvarer i sæson
Udvikle koncepter for klimavenlig mad baseret på økonomisk bæredygtighed

Fag: Reduktion af madspild 1

Fagnummer: 20883	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

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 faggrupperes 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 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

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 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

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 fødevarebårne 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: Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

Fagnummer: 20862	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

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.