



# Hotel- og Restaurantkurser - Vinter 2026 - feb

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Råvarer i køkkenet - trin 1

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48826     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 428,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.664,30 |

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

**Beskrivelse:** Du kan for de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet: Anvende og vurdere råvarerne ud fra kvalitet og økologi, sæson og næringsværdi. Opbevare og klargøre den enkelte råvare korrekt og kontrollere modningsforhold. Medvirke ved bestilling og indkøb af råvarer samt beregne forbrug for en given ret.

## Fag: Almen fødevarehygiejne

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20851     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 642,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.366,45 |

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

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 2.354,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 9.023,65

## Tilmelding



**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: Gourmetbrød til maden bagt i restauranten

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20858     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 428,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.664,30 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner samt cateringvirksomheder.

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

At redegøre for udvælgelse, opbevaring og anvendelse af forskellige meltyper, kryddringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.

At redegøre for de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.

At redegøre for Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.

At fremstille æstetiske kuvert- og madbrød.

At sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

## Fag: Produktion af smoothie, greenie og juice

|                                |                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20859     | <b>Varighed</b><br>1 dag                 |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 214,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 962,15 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

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

At redegøre for anvendelsen af sæsonens frugt og grøntsager samt for de fem grundsmage ved fremstilling af smoothies, greenies og juice, der er rige på vitaminer.

At redegøre for de enkelte produkters gavnlige effekt på energibalancen og som næring ved fysisk og mental aktivitet.

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

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille smoothies, greenies og juice, der er rige på vitaminer.

## Fag: Brødbagning for gastronomer

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20960     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 642,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.366,45 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med eller ønsker at arbejde med fremstilling af brød i restauranter, hotelkøkkener og kantiner.

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

At beskrive forskellige bageteknikker til brødbagning.

At redegøre for forskellige hævemetoder og deres anvendelse.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille forskellige kuvertbrød og madbrød.

At anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.

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