



Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2026 - mar

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 20848	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 214,00	Uden for målgruppe: DKK 962,15

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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 3.638,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 13.756,55

Tilmelding



Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 2

Fagnummer: 20849	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 214,00	Uden for målgruppe: DKK 962,15

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 råvarenes 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 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

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

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: Fremstilling af supper og saucer 2

Fagnummer: 20854	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

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

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

At redegøre for grundprincipperne ved anvendelse af avancerede metoder til fremstilling af supper og garniture.

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

At beskrive hvordan råvarer, der typisk bliver tilovers efter øvrig madfremstilling, med fordel kan anvendes ved produktion af supper og saucer.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille og anvende fonder og bouilloner til tilberedning af supper og saucer, herunder ægte saucer til forskellige kød- og fisketyper.

At fremstille udvalgte consommé, creme, puré og veloutésupper.

Fag: Anretning og menusammensætning

Fagnummer: 20844	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

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 1.070,00	Uden for målgruppe: DKK 3.770,75

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 fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.