



# Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2026 - maj

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Råvarer i køkkenet - trin 1

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

<b>Fagnummer:</b> 20851	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 642,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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 3.424,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 12.534,40

## Tilmelding



At beskrive de opmærksomhedsproblemer, der kan opstå 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: 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.

Også for ledige (6 ugers)

Regionale positivlister

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.

## Fag: Tilberedning af kolde og lune anretninger

<b>Fagnummer:</b> 20846	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 642,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.366,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte gastronomer, der ønsker at lære mere om tilberedning af kolde og lune anretninger i køkkenet.

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

At beskrive de fem grundsmage i planlægning af retter.

At beskrive og vurdere madens sensoriske kvalitet.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At nytænke klassiske/typiske retter og komponere nye garniturer, så det æstetiske udtryk stemmer overens med et givent koncept.

At arbejde efter regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

At klargøre og fremstille de mest klassiske/typiske retter.

At tilsmage retter ud fra de fem grundsmage.