



Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2026 - apr

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Grønt smørrebrød i professionelle køkkener

Fagnummer: 21570	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	Uden for målgruppe: DKK 969,15

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 redegøre for metoder til at fremstille smagfuldt planterigt smørrebrød med færrer eller ingen animalske produkter, herunder for sensoriske succesfaktorer

At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan være både klimavenligt og ernæringsmæssigt fyldestgørende

At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan sammensættes og fremstilles innovativt med afsæt i traditionelle teknikker og metoder

Du opnår færdigheder i:

At fremstille plantebaseret pålæg, cremer, pynt og komponenter af sæsonaktuelle grøntsager, krydderurter, bælgrugter, frø og nødder

At fremstille visuelt delikat grønt smørrebrød med fokus på velsmag, mæthedsfornemmelse og tekstur, som er ernæringsmæssig fyldestgørende

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.744,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 6.713,20

Tilmelding



Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 20848	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	Uden for målgruppe: DKK 969,15

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.

Fag: Innovativt smørrebrød

Fagnummer: 20839	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 2.387,45

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 fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Fag: Anretning og menusammensætning

Fagnummer: 20844	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 2.387,45

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.