



Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2026 - apr

Hold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2026 - apr
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

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.