Hotel- og Restaurantkurser efterår 2026 - okt

Kontakt

Lene Bødker
41721091
LNB@ZBC.DK

Fag: Mere grønt i kendte retter i professionelle køkken

Fagnummer: 21569	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 969,15

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 3.488,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 12.906,40

Tilmelding

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 beskrive hvordan kendte og traditionelle retter kan tilberedes med flere planter og med færre animalske råvarer i overensstemmelse med de officielle kostråd.
At forklare hvordan planterige måltider, hvor animalske produkter anvendes som tilbehør eller krydderi, kan være både klimavenligt og ernæringsmæssigt fyldestgørende

Du opnår færdigheder i:
At tilberede kendte og traditionelle retter med flere sæsonaktuelle grøntsager, bælgfrugter, frø og nødder i samspil med færre animalske produkter
At skabe velsmag, mæthedsfornemmelse, ernæring og tekstur i kendte og traditionelle retter, hvor det plantebaserede fylder mere
At tilberede plantebaserede måltider, som er sammensat med animalske produkter, som tilbehør og krydderi

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

Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 20851	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

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

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888

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: 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 reducering 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: Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

Fagnummer: 20862	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner samt catering virksomheder.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man udnytter overskud fra madtilberedningen i forhold til at producere forråd og mindske madspild.
At redegøre for specifikke hygiejneregler gældende for området.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.
At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

Fag: Grundtilberedning

Fagnummer: 20841	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.805,75

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.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888