Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Sydjylland



Hotel- og Restaurantkurser forår 2027 - mar

Hold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser forår 2027 - mar
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Kontakt

Lene Bødker
41721091
LNB@ZBC.DK

Fag: Råvarer i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 48826	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

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 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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 3.488,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 12.646,40

Tilmelding

Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Sydjylland

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: 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.

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.

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

Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Sydjylland

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.

Fag: Tilberedning af kolde og lune anretninger

Fagnummer: 20846	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

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 fødevarehygiejne og egenkontrol.
At klargøre og fremstille de mest klassiske/typiske retter.
At tilsmage retter ud fra de fem grundsmage.

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