

ANRETNING



FAG: TILBEREDNING AF DET VARME OG KOLDE KØKKEN - TRIN 1

Fagnummer: 48817	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Klargøre og fremstille de mest forekommende og klassiske/typiske retter til restaurant, kantine og catering.

Tilsmage retter ud fra viden om de fem grundsmage og vurdere madens sensoriske kvalitet.

Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kompetencerne opnås inden for én af nedenstående kategorier:

_____ Varme og lune retter, herunder anretninger

_____ Smørrebrød, kanapéer og sliders

_____ Salater, sandwich, saucer og dressinger.

FAG: ANRETNING

Fagnummer: 48813	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Portionere og anvende anretningsteknikker til de mest forekommende retter/menuer.

Anvende forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet.

Præsentere de anrettede retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

Kontakt



Heidi Nielsen
Kursussekretær -
Ergonomi, forflytning,
køkken og
personaleudviklende
22104142
hn@amu-fyn.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 1.040,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.916,50

Tilmelding

