EFTERUDDANNELSE FOR ERFARNE MEDARBEJDERE PÅ KØKKEN, KANTINE, CAFÉ OG RESTAURATIONSOMRÅDET.



FAG: DANSKE TAPAS

Fagnummer: 48835	**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:
- Komponere tapasretter der er inspireret af det danske køkken og dets råvarer og den spanske tradition for tapas.
- Planlægge, tilberede og anrette tapas i passende portionsstørrelser til alle anledninger
- Anvende sensoriske redskaber til at udvikle og forfine måltidsoplevelsen.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

FAG: MAD TIL TAKE AWAY

Fagnummer: 49782	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 969,15

Målgruppe: Kurset er målrettet faglærte inden for madproduktion og medarbejdere med produktionsansvar samt personer med tilsvarende erfaringer.

Beskrivelse: Du kan:
- Udvikle et koncept til take away. I den forbindelse kan du forklare hygiejne, deklaration og emballering af mad til take away.
- Planlægge et produktionsflow til take away. I den forbindelse kan du forklare om den daglig drift og madproduktion til take away

Kontakt



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

Kursuspris

AMU:
DKK 1.070,00

Uden for målgruppe:
DKK 4.290,75

Tilmelding

FAG: DET KLIMAVENLIGE KØKKEN

Fagnummer: 49852	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion i restaurant, kantine, café, større køkkener samt cateringen m.m.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Rentable koncepter for klimavenlig mad
Lokale råvarer og indkøb baseret på bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Udvikle og fremstille klimavenlig mad
Fremstille mad af lokale råvarer og råvarer i sæson
Udvikle koncepter for klimavenlig mad baseret på økonomisk bæredygtighed