

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 fødevarerhygiejne 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 daglige 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 KLIMAVENTLIGE 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 catering 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