

TILBEREDNING AF DET VARME OG KOLDE KØKKEN - TRIN 1

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 OG MENUSAMMENSÆTNING

Fagnummer: 20844	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

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.

Kontakt



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

Kursuspris

AMU:
DKK 1.058,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.983,05

Tilmelding

