

ÅBNE KØKKEN/KANTINE KURSER



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 fødevarehygiejne 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.

Kontakt

AMU-Fyn

Kursuspris

AMU:
DKK 4.160,00

Uden for målgruppe:
DKK 15.416,00

Tilmelding



FAG: TILBEREDNING AF DET VARME OG KOLDE KØKKEN - TRIN 2

Fagnummer: 48818	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:

Anvende viden om egen smagssans og de fem grundsmage i planlægning af retter til restaurant, kantine og catering.

Nytænke klassiske/typiske retter og komponere nye garniturer, se det æstetiske udtryk stemmer overens med et givent koncept.

Vurdere rettens/menuens kvalitet ud fra bæredygtige principper.

Anvende sensoriske redskaber til at udvikle og forfine hele måltidsoplevelsen.

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

Kompetencerne opnes inden for én af nedenstående kategorier:

_____ Varme og lune retter, herunder anretninger

_____ Smørrebrød, kanapéer og sliders

_____ Salater, sandwich, saucer og dressinger.

FAG: GRUNDTILBEREDNING

Fagnummer: 48837	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:

- Anvende de mest forekommende grundtilberedninger og -metoder inden for fx stegning,

kogning, bagning og jævning til restaurant, kantine og catering.

- Anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.

- Udvælge de råvarer, der passer til de enkelte emners tilberedningmetoder og fremstilling.

- Anvende køkkenfaglige termer.

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

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.

FAG: GRUNDLÆGGENDE BRØD, KAGER, DESSERTER I KØKKENET 1

Fagnummer: 48814	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	Uden for målgruppe: DKK 2.983,20

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

Beskrivelse: Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment fremstille:

- Forskellige typer dej til produktion af brød og kager samt anvende forskellige bake off produkter.

- Kolde og varme desserter samt anrette og pynte de fremstillede produkter.

Du kan arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

FAG: GRUNDLÆGGENDE BRØD, KAGER, DESSERTER I KØKKENET 2

Fagnummer: 48815	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	Uden for målgruppe: DKK 2.983,20

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

Beskrivelse: Du kan på grundlæggende niveau:

Fremstille kuvert og madbrød ved at anvende forskellige meltyper og bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.

Fremstille forskellige typer kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering, anretning og flambering.

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

FAG: FREMSTILLING AF SUPPER OG SAUCER - TRIN 1

Fagnummer: 48830	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:

- Fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.
- Fremstille supper og saucer med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.