

Smag på Hotel og Restaurationsbranchen, forløb

Fag: Smagen i centrum

> **Fagnummer:**

45874

> **Varighed**

2 dage

> **AMU-pris:**

DKK 252,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 1.446,10

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte) beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener, kantiner og catering

Beskrivelse: Deltageren kan på baggrund af grundlæggende viden om de fem grundsmage blive bevidst om egen smagssans. Deltageren kan anvende en praktisk metode til at foretage tilsmagning samt anvende viden om grundsmage i relation til brugernes behov og forventninger. Deltageren kan inddrage viden om grundsmage og tilsmagning i forhold til sammensætning og tilberedning af små og store måltider.

Fag: Konflikt håndtering

> **Fagnummer:**

46493

> **Varighed**

3 dage

> **AMU-pris:**

DKK 378,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 1.974,20

Målgruppe: Medarbejdere, der ønsker at kunne håndtere og nedtrappe konflikter i forbindelse med jobudøvelsen.

Beskrivelse: I forbindelse med jobudøvelsen kan deltageren afværge konflikt- og voldstruende situationer på en faglig, sikkerhedsmæssig og professionel måde, kan skelne mellem effektiv og ineffektiv kommunikation og kan, ved sin personlige fremtræden og adfærd, være med til at afværge, nedtrappe og forebygge uhensigtsmæssige konflikter.

Er desuden opmærksom på stresssymptomer, og at uhensigtsmæssig stress har en skadelig indflydelse på helbredet, samt opmærksom på reaktioner hos mennesker efter ubehagelige oplevelser, fx trusler og overfald.

Fag: Almen fødevarehygiejne

> **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**

AMU:

DKK 3.654,00

Uden for målgruppe:

DKK 18.913,80

> **Tilmelding**



> Fagnummer:

45818

> Varighed

3 dage

> AMU-pris:

DKK 378,00

> Uden for målgruppe:

DKK 2.054,15

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af fødevarer til salg.

Beskrivelse: Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Fag: Grundlæggende rengøringshygiejne

> Fagnummer:

49349

> Varighed

1 dag

> AMU-pris:

DKK 126,00

> Uden for målgruppe:

DKK 811,40

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter.

Beskrivelse: Efter endt uddannelse kan deltageren:

- I forbindelse med daglig rengøring
- ud fra basisviden om mikroorganismer og smitteveje
- tage hygiejniske hensyn i planlægningen af rengøringen, herunder
- rengøringsrækkefølgen
- tage hygiejniske hensyn i selve rengøringen
- genkende berøringspunkter
- forebygge smittespredning
- udøve en god personlig hygiejne

Fag: Materialekendskab og rengøringskemi

> Fagnummer:

49350

> Varighed

3 dage

> AMU-pris:

DKK 378,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.974,20

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter.**Beskrivelse:** Efter endt uddannelse kan deltageren:

I forbindelse med materialers kendetegn
genkende overfladebehandlinger, typiske materialer og deres egenskaber på

- gulve
- vægge
- lofter
- inventar

vurdere behovet for rengøring og vedligehold ud fra overfladernes tilstand

I forbindelse med rengøringskemi
vælge og dosere egnede rengøringsmidler til at

- fjerne almindelige urenheder
- rengøre og vedligeholde typiske materialer

bruge de oplysninger, der står på rengøringsmidlerne
tage hensyn til miljøet
læse og forstå sikkerhedsdatablade

Fag: Daglig erhvervsrengøring

> Fagnummer:

49326

> Varighed

10 dage

> AMU-pris:

DKK 1.260,00

> Uden for målgruppe:

DKK 6.044,00

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter med mindre eller ingen erfaring på rengøringsområdet.

Beskrivelse: Efter endt uddannelse kan deltageren under vejledning:

I forbindelse med rengøringen
anvende hygiejniske metoder ved

- til- og afrigning af
- redskaber
- rengøringsvogne
- maskiner

vælge og dosere

- rengøringsmidler
- vaskemidler

tage hensyn til miljøet

Under rengøringen

udføre arbejdet med kendskab til

- arbejdsteknik
- arbejdsmiljø
- hygiejne

give god service til kunder og brugere, herunder

- lytte til kunden og tage kunden seriøst
- sørge for at rengøringen lever op til aftalegrundlaget
- rette fejl hurtigt

Ved rengøring af forskellige lokaler og materialer

læse og forstå en arbejdsplan

udføre daglig, ugentlig og periodisk erhvervsrengøring og anvende

- egnede rengøringsmidler og den korrekte dosering ud fra
- snavstyper
- materialetyper
- rengøringsmidlernes hovedgrupper
- hensyn til miljøet
- vandets hårdhed
- rengøringsvogne og redskaber til daglig rengøring, herunder
- mopper
- rengøringsklude
- småredskaber
- almindelige maskiner
- støvsugere
- gulwaskemaskiner
- skumrengøringsudstyr

I forbindelse med hygiejniske rengøringsmetoder

arbejde ud fra basiskendskab til mikroorganismer

arbejde ud fra basiskendskab til smitekilder og smitteveje

begrænse smitte og gensmitte med hygiejniske rengøringsmetoder

arbejde med hygiejniske rengøringsmetoder

Fag: Rengøringsudstyr og -metoder

> Fagnummer:

49352

> Varighed

4 dage

> AMU-pris:

DKK 504,00

> Uden for målgruppe:

DKK 2.555,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rette mod rengøringsassistenter.

Beskrivelse: Efter endt uddannelse kan deltageren:

I forbindelse med forskelligt rengøringsudstyr
vælge og anvende egnede metoder til rengøring, henholdsvis

- tørre, fugtige og våde metoder

til- og afrigge rengøringsvogne og -udstyr, herunder

- renholde vogne og udstyr

vurdere og vælge egnet udstyr, herunder:

- rengøringsklude

- moppegarner

- mikrofiber

- redskaber

- rengøringsvogne

på en sikker måde bruge:

- rengøringsklude

- moppegarner

- mikrofiber

- redskaber

- rengøringsvogne

I forbindelse med rengøringsmaskiner

vælge og anvende forskellige egnede maskiner til fx:

- støvsugning

- gulwask

- gulvbehandling

- damprens

til- og afrigge rengøringsmaskiner, herunder

- renholde, oplade og fejlmelde maskiner

på en sikker måde anvende forskellige maskiner

Fag: Grundtilberedning

> Fagnummer:

48837

> Varighed

3 dage

> AMU-pris:

DKK 378,00

> Uden for målgruppe:

DKK 2.054,15

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 tilberedningsmetoder og fremstilling.
- Anvende køkkenfaglige termer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.