

# Smag på Hotel og Restaurationsbranchen, forløb

## Fag: Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job

<b>Fagnummer:</b> 40392	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.329,90

**Målgruppe:** Uddannelsesmålet retter sig mod personer, der arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

**Beskrivelse:** Deltageren kan foretage de rigtige disponeringer til at variere arbejdsstillinger i forhold til arbejdsgange og arbejdsfunktioner i eget job, inddrage relevant teknik i forhold til arbejdssituationen samt anvende relevante øvelser til at forebygge skader og opnå øget velvære. Deltagerens handlinger sker på baggrund af viden om konsekvenser af arbejdsbelastninger inden for eget jobområde.

Deltageren kan forebygge forkerte arbejdsstillinger og nedslidning med baggrund i viden om psykiske og fysiske spændingers påvirkning af hinanden.

Deltageren kan indhente information om ergonomi, herunder relevant lovgivning og vejledninger fra f.eks. Arbejdstilsynet og BAR.

## Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

<b>Fagnummer:</b> 40781	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der arbejder med fremstilling af brød og som ønsker kompetencer til at kunne fremstille brød med fibre og fuldkorn.

**Beskrivelse:** Deltageren kan på baggrund af kendskab til definitionen på fuldkorn udvælge råvarer og produkter under hensyntagen til deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.

Deltageren kan fremstille dej samt bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

## Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 3.840,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 39.137,60

## Tilmelding



## Fag: Almen fødevarehygiejne

<b>Fagnummer:</b> 45818	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.299,90

**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: Dansk som andetsprog for F/I, basis

<b>Fagnummer:</b> 45545	<b>Varighed</b> 40 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 0,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 21.848,00

**Målgruppe:** Uddannelsen henvender sig til personer med dansk som andetsprog, som arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

**Beskrivelse:** Deltagerne har et elementært kendskab til relevant specifikt fagsprog og kan anvende det til at forstå og kommunikere mundtligt om fagområdets centrale begreber, fx materialer, maskiner, udstyr og arbejdsprocesser.

Deltagerne har et elementært kendskab til alment fagsprog og kan anvende det til at forstå og kommunikere mundtligt om almene processer, handlinger, tilstande og egenskaber inden for fagområdet. Heri indgår anvendelse af relevante begreber inden for regning, matematik og forskellige afbildningsformer.

Deltagerne har et elementært kendskab til det danske sprogs grammatik og kan i nogen grad gøre brug heraf i den faglige og almene kommunikation.

Deltagerne kan på et elementært niveau kommunikere på dansk om planlægning og udførelse af arbejdsprocesser, og de kan søge og formidle relevante informationer, blandt andet ved hjælp af IT.

Deltagerne kan på et elementært niveau anvende deres flerkulturelle kompetencer til at orientere sig i forhold til det danske arbejdsmarked og branchens arbejdspladskultur.

Deltagerne har et elementært kendskab til det danske arbejdsmarked og uddannelsessystem og kan orientere sig i forhold til jobmuligheder og eventuel yderligere uddannelse.

Uddannelsen er for personer, der har dansksproglige forudsætninger svarende til minimum en bestået "Prøve i Dansk 1", jf. danskuddannelse efter Lov om danskuddannelse for voksne udlændinge m.fl. På basisniveauet er deltagernes generelle ordforråd begrænset, og deres mundtlige og skriftlige kommunikation er præget af en lav grad af kompleksitet og korrekthed i dagligdags kommunikationssituationer.

De sproglige færdigheder, der lægges vægt på i denne arbejdsmarkedsuddannelse, er primært at lytte, tale og læse, mens de skriftlige færdigheder vægtes i mindre grad.

## Fag: Rengøringsudstyr og -metoder

<b>Fagnummer:</b> 49352	<b>Varighed</b> 4 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 832,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.853,00

**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
- gulvask
- gulvbehandling
- damprens

til- og afrigge rengøringsmaskiner, herunder

- renholde, oplade og fejlmelde maskiner

på en sikker måde anvende forskellige maskiner

## Fag: Grundtilberedning

<b>Fagnummer:</b> 48837	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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 tilberedningsmetoder og fremstilling.
- Anvende køkkenfaglige termer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Fag: Tilberedningsmetoder i madproduktion

<b>Fagnummer:</b> 48780	<b>Varighed</b> 10 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 2.080,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 7.083,00

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

- Ud fra viden om grundtilberedningsmetoder, råvarer og sensorik klargøre råvarer, tilberede og tilsmage måltider og komponenter til både kolde og varme måltider.
- Følge en grundopskrift og tilhørende metodebeskrivelse for en given ret, herunder udføre korrekt klargøring og afvejning af ingredienser.
- Udføre grundtilberedningsmetoder inden for kogning, bagning, stegning og jævne-stivnetmetoder og kan anslå ressourceforbrug ved madproduktion.
- Tilsmage kolde og varme retter med udgangspunkt i viden om de 5 grundsmage og sensorik i praksis.

## Fag: Råvarekendskab 1,0

<b>Fagnummer:</b> 19783	<b>Varighed</b> 5 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 1.040,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.666,50

**Beskrivelse:** Eleven kan redegøre for råvarernes anvendelsesområder, produktionsmæssigt og kvalitetsmæssigt

Eleven kan kvalitetsvurdere meltyper, fedtstoffer, marcipan og bagemasser, chokoladetyper, sukkerarter og sødemidler, der anvendes i produktionen.

Eleven kan forbehandle frø- og kernetyper

Eleven kan anvende og behandle relevante hævemidler, stivelsesprodukter, æg og mælkeprodukter

Eleven kan anvende sin viden om relevant fødevarerlovgivning i vurderingen af de varer, der indgår i produktionen

Eleven kan redegøre for miljømæssige, sundhedsmæssige og etiske overvejelser i forbindelse med produktionen og valg af råvare ud fra de i tiden anvendte mærkningsordninger.