

Åbent køkken forløb



Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

Fagnummer:
40781

Varighed
2 dage

AMU-pris:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
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

Louise Winther
89503329
lwin@mercantec.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 5.408,00

Uden for målgruppe:
DKK 20.515,80

Tilmelding



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: 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 fødevarerhygiejne 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.
- Udvalge 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 opdekning til buffet.
Præsentere de anrettede retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

Fag: Det klimavenlige køkken

Fagnummer: 49852	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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

Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

Fagnummer: 49843	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til produktion af mad og fødevarer, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronomer, ernæringsassistenter, bager, konditor gourmetslagter m.m.

Beskrivelse: Du opnår færdighed i at:
Planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for dit daglige virke
Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning
Beregne passende produktions- og portionsstørrelser
Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer
Minimere spild ved madproduktion
Genanvende overskudsproduktion

Fag: Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag

Fagnummer: 20800	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som har arbejds erfaring med professionel madfremstilling i køkkener (store som små), caféer, kantiner, institutioner og lignende - og medarbejdere, som ønsker at arbejde med bælgfrugters mangfoldighed og anvendelsesmuligheder i det professionelle køkken.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At beskrive bælgfrugters (ærter, kikærter, linser og bønners) mangfoldighed og anvendelsesmuligheder
- At forklare om bælgfrugters egenskaber som næringsrige og klimavenlige råvarer
- At forklare om sensoriske succesfaktorer ved tilberedningen af smagfuld mad med bælgfrugter

Du opnår færdighed i:

- At tilberede retter, hvor bælgfrugter er en vigtig ingrediens
- At planlægge og tilberede retter med bælgfrugter til dagens måltider, hvor du anvender viden om deres smag og konsistens samt klimaaftryk
- At vurdere bælgfrugters funktion, smag og ernæringsværdi i tilberedte retter

Fag: Mad til vegetarianer og veganere 1

Fagnummer: 20866	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte der skal arbejde med - eller som ønsker at arbejde med - fremstilling af vegetarisk og vegansk mad med fokus på det sensoriske og ernæringsrigtige.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:

- At beskrive vegetariske og veganske kostformer.
- At planlægge mad til vegetarianer og veganere, som lever op til anbefalingen for normalkost.
- At beskrive de sensoriske principper.
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 - At fremstille mad til vegetarianer og veganere, som lever op til anbefalingen for normalkost
 - At tilberede frugt, grøntsager og bælgfrugter, så de komplementerer hinanden sensorisk og ernæringsmæssigt.
 - At anrette og præsentere vegetariske og veganske retter.

Fag: Sensorik for begyndere

Fagnummer: 20870	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som arbejder eller ønsker at arbejde med sensorik i et storkøkken eller lign. Det er muligt at tage kurset "20871 Sensorisk analyse" efterfølgende.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive, hvordan pyntning af måltider kan virke som appetitvækker og salgsparemeter.

At forklare sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning af måltider.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At pynte måltider, så det sensorisk giver mening.

At tilberede og anrette måltider så det sensorisk giver mening.

Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 20851	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer.

At redegøre for de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning.

At redegøre for gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.

At redegøre for betydningen af god personlig hygiejne og produktionshygiejne ved håndtering af fødevarer.

At redegøre for fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At anvende viden om mikroorganismer i forhold til at hæmme deres udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.

At anvende principper for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

At anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder.

At anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, udføre egenkontrol i en aktuel produktion.