

# Åbent køkken forløb



## Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

**Fagnummer:**

40781

**Varighed**

2 dage

**AMU-pris:**

DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.678,30

**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 4.796,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 17.681,30

## Tilmelding



## Fag: Det klimavenlige køkken

<b>Fagnummer:</b> 49852	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.678,30

**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

<b>Fagnummer:</b> 49843	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.678,30

**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

<b>Fagnummer:</b> 20800	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.678,30

**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 klimaftryk

At vurdere bælgfrugters funktion, smag og ernæringsværdi i tilberedte retter

## Fag: Mad til vegetarer og veganere 1

<b>Fagnummer:</b> 20866	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**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 vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost.

At beskrive de sensoriske principper.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost

At tilberede frugt, grøntsager og bælgfrugter, så de komplementerer hinanden sensorisk og ernæringsmæssigt.

At anrette og præsentere vegetariske og veganske retter.

**Fag: Almen fødevarerhygiejne**

<b>Fagnummer:</b> 20851	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**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 fødevarerbårne 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.

## Fag: Grundtilberedning

<b>Fagnummer:</b> 20841	<b>Varighed</b> 5 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 1.090,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.805,75

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at arbejde i et køkken eller på en restaurant og skal have helt grundlæggende viden om grundsmage og grundtilberedningsmetoder.

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

At beskrive de sensoriske grundsmage, sød, salt, sur, umami og bitter i tilberedning.

At beskrive de typisk anvendte tilberedningsmetoder; kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.

At læse og følge en opskrift

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At arbejde med de redskaber og maskiner, der typisk anvendes ved grundtilberedning

At anvende følgende tilberedningsmetoder: Kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.

At anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.

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

## Fag: Tilberedning af kolde og lune anretninger

<b>Fagnummer:</b> 20846	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte gastronomer, der ønsker at lære mere om tilberedning af kolde og lune anretninger i køkkenet.

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

At beskrive de fem grundsmage i planlægning af retter.

At beskrive og vurdere madens sensoriske kvalitet.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At nytænke klassiske/typiske retter og komponere nye garniturer, så det æstetiske udtryk stemmer overens med et givent koncept.

At arbejde efter regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

At klargøre og fremstille de mest klassiske/typiske retter.

At tilsmage retter ud fra de fem grundsmage.