

# Køkkenforløb



## Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

<b>Fagnummer:</b> 40781	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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 4.360,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 16.003,00

## 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: 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 normalkost.

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 normalkost

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

At anrette og præsentere vegetariske og veganske retter.

## Fag: Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

<b>Fagnummer:</b> 20872	<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 arbejder i eller ønsker at arbejde i et storkøkken eller kantine.

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

At redegøre for principperne bag en professionel opskrift og tilhørende metodebeskrivelse for en given ret.

At planlægge arbejdsopgaver i det professionelle køkken.

At forklare grundtilberedningsmetoder, råvarer og sensorik for en given ret.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At udføre arbejdsopgaver i det professionelle køkken.

At udføre grundtilberedning inden for kogning, bagning, stegning og jævne-stivnetmetoder.

At tilsmage en given ret.

## Fag: Økologi i den daglige madproduktion

<b>Fagnummer:</b> 20880	<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 arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

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

At redegøre for, hvordan man anvender forskellige former for smagsgivere til økologiske retter med henblik på at understøtte en bredere variation af måltidet.

At redegøre for, hvordan man anvender tilberednings- og konserveringsmetoder ved planlægning og fremstilling af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge og producere økologiske måltider ud fra udbud af økologiske råvarer i sæson.

## 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.