

HANDLINGSPLAN

Analyse af strukturforløb inden for madfremstilling i restaurant, kantine og catering

Projektnummer: **138051**

Projektpulje: KHRU UUL 2016 Analyse af strukturforløb inden for madfremstilling i restaurant, kantine og catering

Juli 2017

Indholdsfortegnelse

Efteruddannelsesudvalgets handlingsplan	2
Resultater fra analysen.....	2
Strukturforløb for horisontal kompetenceløft:.....	2
”Sæt smagsoplevelserne i spil” - samlet forløb på 4 dage.....	2
”Autentisk gastronomi til dine gæsters alternative madvaner” - samlet forløb på 6 dage.....	3
”Ledelsespakke modul 1” - samlet forløb på 8 dage (forløb forud for GLU).....	3
”Bæredygtig gastronomi” - samlet forløb på 6 dage.....	3
”Redskaber til gastronomisk nytænkning” - samlet forløb på 4 dage	3
”Take-out fra kantiner og restauranter” samlet forløb på 5 dage	4
Strukturforløb for vertikal kompetenceløft - ”Vejen mod faglært gastronom”	4
Skema 1: AMU-kurser, der modsvarer kompetencerne på 1. trin på EUD gastronomuddannelsen	4
Skema 2: AMU-kurser, der modsvarer kompetencerne på 2. trin EUD gastronomuddannelsen, der er fælles for specialerne kok og smørrebrød & catering	5
Skema 3: AMU-kurser, der modsvarer kompetencerne alene for specialet kok	5
Skema 4: AMU-kurser, der modsvarer kompetencerne for specialet smørrebrød og catering	6
Udvikling og/eller revision af arbejdsmarkedsuddannelse	6
Kurser, der skal søges tilkøbet FKB'en	7
Revision af eksisterende AMU kursus	7
Nye AMU kurser, der skal udvikles.....	7
Konsulenternes anbefalinger.....	8
Gennemførelse af handlingsplan	8
Formidling af analysens resultater.....	9
Bilag 1 Vejen mod faglært gastronom via AMU	10
Trin 1 -gastronomuddannelsen.....	10
Trin 2 - gastronom m speciale kok	15
Trin 2 - gastronom m speciale smørrebrød og catering.....	23

Efteruddannelsesudvalgets handlingsplan

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen har på baggrund af analysen, ”Analyse af strukturforløb inden for reception, servering og service”, udarbejdet følgende handlingsplan for, hvilke tiltag udvalget vil iværksætte for at imødekomme analysens resultater om kompetencebehov i relation til strukturforløb.

Handlingsplanen omfatter udvikling af nye eller revision af eksisterende arbejdsmarkedsuddannelser til de fundne strukturforløb samt plan for formidling af de sammensatte horisontale og vertikale kursus i relation til FKB 2281 Madfremstilling - Restaurant, kantine og catering.

Resultater fra analysen

Analysen har afdækket følgende behov for horisontale og vertikale strukturforløb:

Horisontale strukturforløb:

- ✓ ”Sæt smagsoplevelserne i spil”: Kursusforløbet er målrettet gastronomer, der i sin værtsrolle gerne vil bidrage til gæstens oplevelse i restauranten
- ✓ ”Autentisk gastronomi til dine gæsters alternative madvaner” Kursusforløbet er målrettet gastronomer, der skal gerne vil have redskaber til nemt at kunne lave retter, der er målrettet gæsternes særlige behov og ønsker.
- ✓ ”Ledelsespakke modul 1” Kursusforløbet er målrettet gastronomer i ledelsesfunktion, der ønsker praksisnære ledelsesredskaber til deres daglige opgaver i restauranten - velegnet forløb forud for Den Grundlæggende Lederuddannelse (GLU).
- ✓ ”Bæredygtig gastronomi” Kursusforløbet er målrettet gastronomer, der ønsker redskaber til at forbedre bæredygtigheden i køkkenet.
- ✓ ”Redskaber til gastronomisk nytænkning” Kursusforløbet er målrettet gastronomer, der ønsker konkrete redskaber til når de udvikler nye retter.
- ✓ ”Take-out fra kantiner og restauranter” Kursusforløbet er målrettet gastronomer, der ønsker få inspiration og de nødvendige redskaber til at supplere med take-out fra køkkenet.

Vertikale strukturforløb:

- ✓ ”vejen mod faglært gastronom” - et sammensat forløb ud fra nuværende udbud af AMU kurser og enkeltfag, der kan give merit i forhold til kompetencerne på skoledelens hovedforløb.

Oversigt over de sammensatte AMU-kurser i strukturforløbene

I det følgende fremgår en kort oversigt over sammensætningen af AMU-kurser for henholdsvis de horisontale og det vertikale strukturforløb. Kurser, der er beskrevet med kursiv er enten kurser, der skal tilkobles fra andre efteruddannelsesudvalg, egne AMU-kurser, der skal revideres, eller nye AMU-kurser, der skal udvikles.

Strukturforløb for horisontal kompetenceløft:

”Sæt smagsoplevelserne i spil” - samlet forløb på 4 dage

- 47567 Gastronomer som vært, 2 dage
- 40908 Smagsoplevelsen af drikkevaren i samspil med maden, 2 dage

Pakken sætter fokus på gastronomer som vært, der ved noget om vin, oplevelser, smagsoplevelser og som kan understøtte gæstens oplevelse i restauranten. Pakken er målrettet de kokke, der er interesseret i tjenerens arbejdsområder og godt kan lide kontakt med gæsten og formidling af mad og oplevelse.

”Autentisk gastronomi til dine gæsters alternative madvaner” - samlet forløb på 6 dage

- 48138 Gastronomi uden fødevarerallergi, 2 dage
- 48148 Smoothies og små måltider, 2 dage
- Udvikling af nyt mål: Vegetarmad, diæter og specialkost, 2 dage

Pakken giver deltageren mulighed for at fremstille måltider til gæster og personale på særlig kost, og med særlige behov og under hensyntagen til et øget fokus på sundhed. Deltageren får inspiration til at kunne lave varieret og god mad til gæster med særlige behov forårsaget af religion, kultur, diæter. Deltageren bliver styrket i at indtage en proaktiv tilgang til gæsternes behov og ønsker, som er skiftende og mangfoldige og ændrer sig fra dag til dag.

”Ledelsespakke modul 1” - samlet forløb på 8 dage (forløb forud for GLU)

- 47567 Gastronomen som vært, 2 dage
- 45368 Værdibaseret arbejdsplads, 2 dage
- 48432 Rundt om konflikter med gæsten 1, 1 dag
- Igangværende udvikling af nyt mål: Trivsel i dagligdagen på hotel & restaurant (trin 1+2), 3 dage

Pakken sætter fokus på den ledelsesmæssige udvikling af lederen bag fagpersonen. Deltageren bliver introduceret til en række klassiske ledelseskompetencer og redskaber som samarbejde, kommunikation, trivsel og ledelse af medarbejdere. Pakken giver lederen redskaber, der gør lederen i stand til at understøtte det gode samarbejde i en travl hverdag med udgangspunkt i situationsbestemt ledelse. Det er ledelse i praksis for de ledere, der gerne vil introduceres til ledelse og klædes på forud for den Grundlæggende LederUddannelse på 13 dage (GLU).

”Bæredygtig gastronomi” - samlet forløb på 6 dage

- 47519 Det gode grundforråd - opbygning og anvendelse, 2 dage
- 47730 Årstidens grønt til retter med næring og smag, 2 dage
- 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant, 2 dage

Pakken sætter fokus på bæredygtighed i køkkenet, bedre anvendelse af råvarer og produkter og minimering spild. Deltageren får redskaber til at skabe det gode grundforråd med udgangspunkt i sæsonvarer. Deltageren kan forstå sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning. Deltageren kan i udførelsen af sit daglige arbejde medvirke til at reducere virksomhedens ressourceforbrug og anvendelse af miljøbelastende produkter på baggrund af viden om området. Der er fokus på menuplanlægning og forbrug som kan forbedre køkkenets drift og økonomi.

”Redskaber til gastronomisk nytænkning” - samlet forløb på 4 dage

- 40521 Innovativ gastronomi, 2 dage
- Revision af 44603 Menusammensætning, 2 dage

Pakken sætter fokus på brugerforståelse, som kan omsættes til innovativ gastronomi. Deltageren får en god kobling af værktøjer til at sikre udvikling og konkret inspiration i køkkenet til udvikling af nye retter.

”Take-out fra kantiner og restauranter” samlet forløb på 5 dage

- 47307 : Mad til turen, 3 dage
- 48148 : Smoothies og små måltider To Go, 2 dage

Pakken har fokus på at medarbejdere i kantiner og restauranter kan leve op til det stigende behov for take-out måltider og snacks herunder også mad til at tage med hjem og med ud. Deltageren får læring om indpakning, emballering og mærkning af take-out mad. Innovativt bidrag til udvikling af nye koncepter - set i forhold til brugernes behov og ønsker.

Strukturforløb for vertikal kompetenceløft - ”Vejen mod faglært gastronom”

I nedenstående skemaer er fundet de AMU-kurser, der på nuværende tidspunkt bedst modsvarer de faglige kompetencer for hver af de enkelte fag på hovedforløbene for skoledelen. I skemaerne er kun angivet titlerne på EUD faget og AMU kurserne. I bilag 1 fremgår EUD fagenes indhold af kompetencer holdt oppe mod indholdet af kompetencerne i AMU kurserne og enkeltfag. Vejen mod faglært gastronom via AMU kursus er udviklet med udgangspunkt i EUD forløb for elever over 25 år.

I skema 1 ses det sammensatte forløb af AMU kurser, der modsvarer 1. trin på gastronomuddannelsen. Den samlede varighed af kursusforløbet er 34,5 dage (knap 7 uger) sammenholdt med 45 dage (9 uger) for EUD forløbet.

Skema 1: AMU-kurser, der modsvarer kompetencerne på 1. trin på EUD gastronomuddannelsen

EUD-fag trin 1 gastronomassistent	EUD dage	AMU kurser, der modsvarer EUD-faget (for elever over 25 år)	AMU dage
Obligatoriske fag	45		34,5
Salg og marketing	5	47692 Salg og service i gæstebetjening 46691 Kommunikation i serviceorienteret gæstebetjening (tilkobles fra FKB 2279)	1 2
Gæstebetjening og kommunikation	5	14134 - 2 Gæstebetjening og kommunikation (tilkobles)	5
Ernæring og sundhed 1	2,5	30217-1 Ernæringslære	2,5
Grundtilberedning og køkkenproduktion 1	17,5	45491 Grundtilberedning i restaurant og kantine 44608 Anretning af mad i cafeteria og kantine 47483 Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og ud- styr 40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant	5 4 2 2 2
Produktionshygiejne	5	47 256 Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	3
Regning og kalkulation	5	46816 Prisberegning i den daglige madproduktion	2
Varekundskab 1	5	47350 Råvarer i køkkenet 47730 Årstidens grønt til retter med næring og smag	2 2
I alt trin 1	45 dage		34,5 dage

Skema 2 viser de EUD fag på trin 2 på gastronomuddannelsen. der er fælles for begge specialer, med de tilsvarende AMU-kurser, der modsvarer kompetencerne. Der skal udvikles 3 nye AMU -kurser.

Skema 2: AMU-kurser, der modsvare kompetencerne på 2. trin EUD gastronomuddannelsen, der er fælles for specialerne kok og smørrebrød & catering

EUD fag trin 2	EUD dage	AMU kurser, der modsvare EUD-faget (for elever over 25 år)	AMU dage
For begge specialer	25		17
Dansk-fransk menu-lære	5	<u>NY</u> :Dansk-fransk mad på menuen <u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 1 - multimål - fransk	2 1
Fagrettet engelsk	5	<u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 1 - multimål - engelsk <u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 2	1 2
Gastronomisk innovation	5	40521 Innovativ gastronomi i hotel og restauration	2
Varekundskab 2	5	42449 Råvarekvalitet i fødevarerproduktion 47350 Råvarer i køkkenet	5
Værtskab og helhedsforståelse	5	47693 Service og værtskab på hotel og restaurant 41373 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	2 2

Markeret med kursiv: Kurser, der også indgår på trin 1 eller som kompetencer i et andet EUD-fag (markeret med *).

Skema 3 viser det sammensatte forløb af AMU kurser, der modsvare EUD fagene for gastronomuddannelsens 2. trin med specialet kok. Det sammensatte forløb af AMU kurser, der modsvare 2. trin for hele specialet kok har en samlet varighed på 51 dage (10,2 uger)

Skema 3: AMU-kurser, der modsvare kompetencerne alene for specialet kok

EUD fag trin 2 Gastronom	EUD dage	AMU kurser, der modsvare EUD-faget (for elever over 25 år)	AMU dage
Uddannelses-specifikke fag	50		34
Iværksætter og innovation	5	47846 Iværksætter – fra ide til forretningsplan *41373 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	2
Naturfag i produktion	5	42403 Molekylær gastronomi - 2 dage 45652 Madlavningstekniske egenskaber i madfremstilling	2 3
Planlægning og produktion	15	47729 Danske egnsretter på menuen 48019 Årstidens buffet – til alle anledninger 47728 Prisberegning for gastronomer 47667 Årstidernes råvarer i måltiderne 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant 40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	2 3 2 2
Praktisk køkkenarbejde	20	47564 Sæson-gastronomi med optimering 44605 Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine 45492 Sammensætning af menu i restaurant og kantine 46902 Teknologi i den daglige madproduktion (tilkobles) 40538 Anvendelse af nye tilberedningsmetoder (tilkobles) 47481 Fødevarerhygiejne og egenkontrol	2 2 3 2 5 4

		45491 Grundtilberedning i restaurant og kantine 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant 40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	
Produktudvikling, produktion og service	5	*40521 Innovativ gastronomi *46902 Teknologi i den daglige madproduktion (tilkobles)	
I alt trin 2 - kok	75 dage		51 dage

Markeret med kursiv: Kurser, der også indgår på trin 1 eller som kompetencer i et andet EUD-fag (markeret med *).

Skema 4 viser det sammensatte forløb af AMU kurser, der modsvarer EUD fagene for gastronomuddannelsens 2. trin med specialet smørrebrød og catering. Det sammensatte forløb af AMU kurser, der modsvarer 2. trin for hele specialet smørrebrød og catering har en samlet varighed på 46 dage (9,2 uger).

Skema 4: AMU-kurser, der modsvarer kompetencerne for specialet smørrebrød og catering

EUD fag trin 2 Gastronom	EUD dage	Arbejdsmarkedsuddannelser, der modsvarer EUD-faget for elever over 25 år	AMU dage
Uddannelsesspecifikke fag og valgfag	37,5		29
Ernæring og sundhed 2	5	47066 Sund og velsmagende mad til voksne	3
Grundtilberedning og køkkenproduktion 2	25	47729 Danske egnsretter på menuen 47728 Prisberegning for gastronomer 48019 Årstidens buffet – til alle anledninger 40839 Smørrebrød – nu og i fremtiden 44605 Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine 47564 Sæson-gastronomi med optimering 47667 Årstidernes råvarer i måltiderne 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage 40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job - 2 dage	2 2 3 3 5 2 2
Brød og madbrød	2,5	40781 Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	2
Diætetik	5	42452 Diæt- og allergikost	5
I alt trin 2 - smørrebrød og catering	62,5 dage		46 dage

Markeret med kursiv: Kurser, der også indgår på trin 1 eller som kompetencer i et andet EUD-fag (markeret med *).

Det vertikale strukturforløb ”vejen mod faglært gastronom” er alene udviklet som et forløb, der kan give merit i forhold til skoledelen på erhvervsuddannelsen. Strukturforløbene kan på nuværende tidspunkt alene afkorte skoleuddannelsen. Forløbene vil blive forlagt Det faglige Udvalg for gastronomuddannelsen for godkendelse af merit, så snart kurserne er endeligt udviklede.

Udvikling og/eller revision af arbejdsmarkedsuddannelse

De afdækkede kompetencebehov, der ikke er dækket af det eksisterende udbud, vil kunne dækkes dels ved tilkobling af kursus fra andre efteruddannelsesudvalg, dels ved revision af eksisterende AMU-kursus eller vurderes at nødvendiggøre udviklingen af nye arbejdsmarkedsuddannelser.

Kurser, der skal søges tilkoblet FKB'en

Nedenstående kurser og enkeltfag tilkobles FKB 2281 til brug i det sammensatte forløb "Vejen fra ufaglært til faglært gastronom"

46691 Kommunikation i serviceorienteret gæstebetjening (tilkobles fra FKB 2279)

14134 - 2 Gæstebetjening og kommunikation (tilkobles som enkeltfag fra EUD)

46902 Teknologi i den daglige madproduktion (tilkobles fra FKB 2286)

40538 Anvendelse af nye tilberedningsmetoder (tilkobles fra FKB 2286)

Revision af eksisterende AMU kursus

Til brug i det sammensatte forløb "Redskaber til gastronomisk nytænkning" er der afdækket behov for revidering af det eksisterende kursus.

Revision af 44603 Menusammensætning.

Kurset revideres, så den dækker kompetencerne om sammensætning af en menu under hensyn til tilberedning, sæson, smag, anretning og pris og med vægt på madens ernæringsmæssige indhold og sammensætning som i det eksisterende mål. Kurset skal endvidere have udgangspunkt i gæsternes forskellige ønsker og behov samt et fokus på en kontinuerlig forandring og tilpasning af menuen. Kurset målrettes medarbejdere i kantiner og restauranter, og forventes at have en varighed på 2 dage

Nye AMU kurser, der skal udvikles

Til brug i det sammensatte forløb "Autentisk gastronomi til dine gæsters alternative madvaner" er der afdækket behov for udvikling af et nyt kursus og til det sammensatte forløb "Vejen fra ufaglært til faglært gastronom" er der behov for udvikling af 3 nye kurser.

Arbejdstitel: "Bliv dus med specialkost til dine gæster"

Til brug i det sammensatte forløb "Autentisk gastronomi til dine gæsters alternative madvaner" er der afdækket behov for udvikling af nyt kursus med indhold af følgende kompetencer: Retter til gæster med behov for specialkost, herunder fx diæter, kultur, religion, holdninger der måtte influere på gæstens behov. Kurset skal endvidere indeholde kompetencer til at afmystificere de grønne retter og "bliv dus med vegetaren" og udvikle retter til vegetarer og veganere med udgangspunkt i næringsstofanbefalinger, kunne lave specialkost ud fra mange typer af gæster med specielle behov, kunne lade inspirere og ændre eksisterende retter til gæster med specielle behov udvalgte brugere med særlige behov nemmere. Kurset målrettes medarbejdere i kantiner og restauranter, og forventes at have en varighed på 2 dage

Arbejdstitel: "Dansk-fransk mad på menuen"

Til brug i det sammensatte forløb "Vejen fra ufaglært til faglært gastronom" er der behov for udvikling af et kursus, hvor deltagerne opnår kompetencer til at kunne læse/forstå og formulere danske og franske opskrifter og anvisninger. Kan planlægge og sammensætte varierende menuer ud fra danske og franske madtraditioner og råvarer. Kurset er målrettes medarbejdere i restauranter, og forventes at have en varighed på 2 dage.

Arbejdstitel: "Anvendte fagudtryk for gastronomer 1" - multimål

Til brug i det sammensatte forløb "Vejen fra ufaglært til faglært gastronom" er der behov for udvikling af et kursus, hvor deltagerne opnår kompetencer til at kunne anvende de mest benyttede fagudtryk for gastronomer. Kan forstå, læse og anvende mad- og drikkevareudtryk. Kurset ses udviklet som multimål, hvor deltagerne kan opnå kursets kompetencer på hhv fransk og engelsk. Kurset forventes at have en varighed på 2 dage

Arbejdstitel: ”Anvendte fagudtryk for gastronomer 2” (Gæstebetjening på engelsk for gastronomer)

Til brug i det sammensatte forløb ”Vejen fra ufaglært til faglært gastronom” er der behov for udvikling af et kursus, hvor deltagerne opnår kompetencer til at kunne rådgive gæster om dansk madkultur og gæsteforklare retter og menuer. Kan betjene gæster på basis af et grundlæggende kendskab til gæsters/turisters kulturelle baggrund, traditioner og ønsker. Kurset kompetencer er i naturlig forlængelse af kurset ”Anvendte fagudtryk for gastronomer 1” på trin 2. Kurset kan udviklet som multimål, hvor deltagerne kan opnå kursets kompetencer på hhv fransk og engelsk. Kurset forventes at have en varighed på 2 dage

Konsulenternes anbefalinger

Med udgangspunkt i skolernes input fra udviklingsworkshop 1 & 2 har Seismonaut beskrevet en række anbefalinger, der kan styrke efteruddannelsen af medarbejdere inden for FKB Madfremstilling - restaurant, kantine og catering.

Synliggørelse af AMU /efteruddannelse over for vækstlaget

De nyuddannede gastronomer bør allerede på deres sidste del af erhvervsuddannelsen introduceres til, hvorfor efteruddannelse er vigtigt, og samtidig inspireres til, hvilke muligheder AMU kan give dem. De nyuddannede bør styrkes til en proaktiv tilgang til efteruddannelse og klæde dem på til selv at imødekomme ønsket om kontinuerlig efteruddannelse, når de er færdige. Skolerne kan bede de nyuddannedes om deres mailadresser til nyhedsbreve om kursusudbud og uddannelsespakker. Uddannelsespakkerne bør synliggøres på de platforme, hvor målgruppen er og går i dialog. Særligt de unge generationer er på sociale platforme, hvor de orienterer sig og kommunikerer. De nyuddannede kan gøres medlemmer på skolens sociale medier - enkeltvis eller som gruppe.

Markedsføring og gennemførelse af uddannelsespakkerne

Kommunikation og synliggørelse af de 6 nye uddannelsespakker med fokus på, at efteruddannelse er værdiskabende. Pakkerne skal ligge tilgængelig på Uddannelsessekretariatets hjemmeside og skal sendes til såvel de godkendte skoler som til VEU-centrene. Skolerne bør udbyde uddannelsespakkerne loyalt, som de er sammensat og markedsført af efteruddannelsesudvalget. For bedre at sikre at pakkerne gennemføres, bør skolerne samarbejde om at sende kursister videre til hinanden, så de kursister, der har et ønske om kompetenceløft, også får gennemført kurset - det er vigtigt, at skolerne samarbejder, hvis de skal lykkes med at afsætte uddannelsespakkerne til virksomhederne. Endvidere bør skolerne udnytte hinandens erfaringer og ressourcer i gennemførelsen af AMU og uddannelsespakker.

Støtte skolerne/faglærerne i deres arbejde med AMU

Afholdelse af en årlig konferencedag for faglærerne med fokus på viden om fremtidige AMU kurser og vidensdeling om nuværende - et forum for erfaringsudveksling og opkvalificering af faglærerne på skolerne. At styrke og klæde faglærerne på som gode ambassadører for AMU.

Gennemførelse af handlingsplan

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen vil påbegynde gennemførelsen af handlingsplanen i forbindelse med Forhåndsansøgningen 2018 med henblik på udvikling af nye og revision af eksisterende Amu-kurser, der skal anvendes i de udviklede strukturforløb. Så snart kurserne til de udviklede strukturforløb er til rådighed, vil udvalget sende de sammensatte forløb til skolerne med en tilhørende beskrivelse og anbefalinger for gennemførelse af forløbene. Strukturforløbene vil blive lagt på sekretariatets hjemmeside, så de kan downloades med tilhørende beskrivelse og anbefalinger.

Formidling af analysens resultater

Analysen vil blive formidlet til de deltagende parter via Efteruddannelsesudvalgets hjemmeside www.khru.dk. Endvidere vil analysens resultater blive drøftet ved møde i Efteruddannelsesudvalget og formidlet videre til udbudsgodkendte skoler via Efteruddannelsesudvalgets nyhedsbreve om nye AMU-uddannelser, inspirationsmaterialer mm

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen
5. juli 2017

Bilag 1 Vejen mod faglært gastronom via AMU

Trin 1 -gastronomuddannelsen

AMU-kurser, der modsvare kompetencerne på **1. trin** på EUD gastronomuddannelsen

EUD-fag trin 1 gastronomassistent	EUD dage	AMU kurser, der modsvare EUD-faget (for elever over 25 år)	AMU dage
Obligatoriske fag	45		34,5
Salg og marketing	5	47692 Salg og service i gæstebetjening 46691 Kommunikation i serviceorienteret gæstebetjening (tilkobles fra FKB 2279)	1 2
Gæstebetjening og kommunikation	5	14134 - 2 Gæstebetjening og kommunikation (tilkobles)	5
Ernæring og sundhed 1	2,5	30217-1 Ernæringslære	2,5
Grundtilberedning og køkkenproduktion 1	17,5	45491 Grundtilberedning i restaurant og kantine 44608 Anretning af mad i cafeteria og kantine 47483 Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr 40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant	5 4 2 2 2
Produktionshygiejne	5	47 256 Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	3
Regning og kalkulation	5	46816 Prisberegning i den daglige madproduktion	2
Varekundskab 1	5	47350 Råvarer i køkkenet 47730 Årstidens grønt til retter med næring og smag	2 2
I alt trin 1	45 dage		34,5 dage

Kompetencerne i EUD fagene sammenholdt med de modsvarende kompetencer i AMU kurserne

EUD-fag Trin 1 gastronomassistent	Arbejdsmarkedsuddannelser, der modsvare EUD-faget
<p>Salg og marketing - 5 dage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan redegøre for betydningen af personlig fremtræden, kropssprog og mundtlig kommunikation i salg og marketing. - Eleven kan redegøre for forskellige faser i salg- og kundebetjeningsproces og anvende dette i en praksisnær situation. - Eleven kan anvende forskellige markedsføringsmæssige metoder. - Eleven kan redegøre for forbrugerforhold. 	<p>47692 Salg og service i gæstebetjening (tilkobles) - 1 dag</p> <p>Deltageren kan med afsæt i virksomhedens kultur- og værdisæt anvende anerkendende kommunikation til at fremme salg og service i gæstebetjeningen. Deltageren kan anvende forskellige salgs- og servicemetoder i gæstebetjeningen, der fremmer opbygningen af virksomhedens gæsterelationer. Deltageren kan anvende de nødvendige bestemmelser i købeloven i relation til forbruger køb. Deltageren kan medvirke ved simpel markedsføring af virksomheden.</p>

	<p>46691 Kommunikation i serviceorienteret gæstebetjening (tilkobles) - 2 dage</p> <p>Deltagerne kan anvende verbal og non-verbal kommunikation i en serviceorienteret gæstebetjening, så gæsten føler sig velkommen og får en god oplevelse. Deltagerne kan, med respekt for den enkelte gæst, anvende kommunikative redskaber til afdækning af gæstens forventninger, ønsker og behov.</p>
<p>Gæstebetjening og kommunikation - 5 dage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan klargøre og placere varesortimentet i et salgsområde. - Eleven kan udlevere varer, herunder foretage færdiganretning, portionering, afpynting og udskænkning. - Eleven kan afrydde og renholde et salgsområde. - Eleven kan varetage salg og gæstebetjening, herunder mersalg og markedsføring set i forhold til særlige kundebehov og koncepter. - Eleven kan fungere i og reflektere over forskellige samarbejds- og kommunikationssituationer og udvise medansvar for egen læreproces. 	<p>14134 - 2 Gæstebetjening og kommunikation - 5 dage</p> <p>Deltageren kan klargøre og placere varesortimentet i et salgsområde. Deltageren kan udlevere varer, herunder foretage færdiganretning, portionering, afpynting og udskænkning. Deltageren kan afrydde og renholde et salgsområde. Deltageren kan varetage salg og gæstebetjening, herunder mersalg og markedsføring set i forhold til særlige kundebehov og koncepter. Deltageren kan fungere i og reflektere over forskellige samarbejds- og kommunikationssituationer og udvise medansvar for egen læreproces.</p>
<p>Ernæring og sundhed 1 - 2,5 dage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan vurdere næringsdeklarationer for enkeltretter og menuer. - Eleven kan producere færdige retter på en måde, så næringsindholdet i videst muligt omfang bevares. - Eleven kan under vejledning opnå kendskab til relevant lovgivning på ernæringsområdet. - Eleven kan opnå indsigt i næringsstofferne forandring ved tilberedning og opbevaring. - Eleven kan producere enkelt retter og menuer i henhold til gæsters ønsker om specialkost. - Eleven kan redegøre for næringsstofferne funktion i kroppen. 	<p>30217-1 Ernæringslære- 2,5 dage</p> <p>Deltageren kan vurdere næringsdeklarationer for enkeltretter og menuer. Deltageren kan producere færdige retter på en måde, så næringsindholdet i videst muligt omfang bevares. Deltageren kan under vejledning opnå kendskab til relevant lovgivning på ernæringsområdet. Deltageren kan opnå indsigt i næringsstofferne forandring ved tilberedning og opbevaring. Deltageren kan producere enkelte retter og menuer i henhold til gæsters ønsker om specialkost. Deltageren kan redegøre for næringsstofferne funktion i kroppen.</p>
<p>Grundtilberedning og køkkenproduktion 1 - 17,5 dage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan klargøre og tilberede kolde, 	<p>45491 Grundtilberedning i restaurant og kantine - 5 dage</p> <p>Deltageren kan anvende de i restaurant og kantine</p>

<p>lune og varme retter ud fra den valgte tilberedningsmetode.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan foretage anretning og udportionering samt placering af emne/garniture. - Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter. - Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt. - Eleven kan arbejde og producere i køkkenet uden unødvendig anvendelse af vand, el og gas. - Eleven kan foretage renholdelse efter gældende miljøforeskrifter, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforeskrifter og frivillige kildesorteringsordninger. - Eleven kan arbejde såvel selvstændigt som i samarbejde med andre. 	<p>almindeligt forekommende grundtilberedninger ud fra de fem sensoriske grundsmage, samt anvende forskellige råvarer i forhold til tilberedningsmetoder. Endvidere kan deltageren kontrollere modningsforhold og vurderer de korrekte opbevaringsforhold af forskellige råvaretyper. Deltageren kan inden for arbejdsområdet efterleve gældende hygiejneregler.</p> <p>44608 Anretning af mad i cafeteria og kantine - 4 dage</p> <p>Deltageren kan anrette, portionere og servere almindeligt forekommende retter i cafeteria og kantine samt foretage relevant opdækning og afdækning set i relation til virksomhedens koncept. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.</p> <p>47483 Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr - 2 dage</p> <p>Deltageren kan anvende, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende maskiner, udstyr og redskaber i produktionskøkkener og salgsarealer. Deltageren kan i arbejdet efterleve gældende sikkerheds- og hygiejneregler.</p> <p>40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job - 2 dage</p> <p>Deltageren kan foretage de rigtige disponeringer til at variere arbejdsstillinger i forhold til arbejds gange 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.</p> <p>43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage</p> <p>Deltageren kan forstå sammenhængen mellem resourceforbrug og miljøbelastning og sætte det i relation til en virksomheds samlede økonomi. Deltageren kan gennemgå og registrere resourceforbruget og</p>
---	---

	<p>brugen af miljøbelastende produkter inden for egne arbejdsområder, og relatere dette til de miljømålsætninger, virksomheden har formuleret. Deltageren kan i udførelsen af sit daglige arbejde medvirke til at reducere virksomhedens ressourceforbrug og anvendelse af miljøbelastende produkter på baggrund af viden om området.</p>
<p>Produktionshygiejne - 5 dage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at identificere kritiske punkter, og føre kontrol med disse, således at uheldige konsekvenser kan undgås. - Eleven kan efterleve de specielle hygiejnekrav, der stilles til forud tilberedt/anrettet smørrebrød, samt opbevaring af dette, kolde, lune og varme retter samt emballering af retter "ud af huset". 	<p>47 256 Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen - 3 dage</p> <p>Deltageren kan anvende viden om specifikke sygdomsfremkaldende mikroorganismer til opretholdelse af fødevarer sikkerhed ved tilberedning og produktion af mad. Deltageren kan i en madproduktion udpege de rette kritiske kontrolpunkter og medvirke ved udarbejdelse af systematisk risikoanalyse med tilhørende beskrivelse af gode arbejdsgange. Deltageren kan medvirke ved udvikling og vedligeholdelse af virksomhedens egenkontrolprogram i forhold til udpeging, overvågning og dokumentation af de kritiske kontrolpunkter. Deltageren kan medvirke ved beskrivelse af HACCP-plan for kolde og varme madproduktioner. Deltageren kan anvende ny viden om nødvendige temperaturforløb i madtilberedningen til at opnå øget kulinarisk kvalitet og udvikle egne opskrifter</p>
<p>Regning og kalkulation - 5 dage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan manuelt og under anvendelse af IT bruge branchens kalkulationssystem i det daglige arbejde, herunder kalkulere produkter, serviceydelser, køkkenprocenter samt følge givne kalkulationer. - Eleven kan kalkulere retter ved hjælp af IT. Eleven kan anvende kurs- og valutaberegning. 	<p>46816 Prisberegning i den daglige madproduktion - 2 dage</p> <p>Deltageren kan anvende skabeloner i regneark til udarbejdelse af kalkulationer på enkeltretter og buffeter og vurdere resultatet af disse. Deltageren kan beregne kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag på enkeltretter og buffeter inden for produktionskøkkenområdet. Deltageren kan i den daglige drift kalkulere kostprisen på enkeltretter og buffeter til fastsættelse af salgspris på baggrund af en given dækningsgrad. Deltageren kan vurdere en beregnet dækningsgrad i forhold til en kalkuleret dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.</p>
<p>Varekundskab 1 - 5 dage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan kvalitetsvurdere de råvarer, herunder også økologiske råvarer, der forekommer i hotel-, restaurant-, cafeteria-, kantine- og cafékøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring af råvarerne. 	<p>47350 Råvarer i køkkenet - 2 dage</p> <p>Deltageren kan vurdere råvarer, der forekommer i kantine-, cafeteria-, restaurant- og storkøkkener, i forhold til kvalitet, økologi, sæson og næringsværdi. Deltageren kan opbevare og klargøre den enkelte råvare korrekt. Deltageren kan medvirke ved bestilling og indkøb af råvarer samt kalkulere forbrug og</p>

<p>- Eleven kan medvirke til indkøb og bestilling af råvare samt disponere med hensyn til økonomi, forbrug og sæson</p>	<p>økonomi.</p> <p>47730 Årstedens grønt til retter med næring og smag - 2 dage</p> <p>Deltageren kan kvalitetsvurdere og udvælge de bedste af sæsonens grøntsager og frugter til kreativt at fremstille velsmagende og æstetiske madretter. Deltageren kan klargøre og tilberede grøntsager og frugter så næringsstofferne bedst muligt bevares. Deltageren kan kategorisere gode næringsmæssige kilder til velsmagende madretter med grøntsager og frugter samt næringsberegne de fremstillede retter.</p>
---	---

Trin 2 - gastronom m speciale kok

AMU-uddannelser, der modsvarer kompetencerne på EUD gastronomuddannelsen med **specialet kok**

EUD fag Trin 2 Gastronom.	EUD dage	Arbejdsmarkedsuddannelser, der modsvarer EUD- faget for voksen over 25 år	AMU dage
Uddannelsesspecifikke fag i alt KOK	75		51
Dansk-fransk menu- lære	5	<u>NY</u> :Dansk-franske menuer <u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 1 - multimål - fransk	2 1
Fagrettet engelsk	5	<u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 1 - multimål - engelsk <u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 2	1 2
Gastronomisk inno- vation	5	40521 Innovativ gastronomi i hotel og restauration	2
Varekundskab 2	5	42449 Råvarekvalitet i fødevarerproduktion 47350 Råvarer i køkkenet	5
Værtskab og helheds- forståelse	5	47693 Service og værtskab på hotel og restaurant 41373 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer	2 2
Iværksætter og inno- vation	5	47846 Iværksætter – fra ide til forretningsplan <i>*41373 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer</i>	2
Naturfag i produkti- on	5	42403 Molekylær gastronomi - 2 dage 45652 Madlavningstekniske egenskaber i madfremstilling	2 3
Planlægning og pro- duktion	15	47729 Danske egnsretter på menuen 48019 Årstidens buffet – til alle anledninger 47728 Prisberegning for gastronomer 47730 Årstidens grønt til retter med næring og smag 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant 40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	2 3 2 2
Praktisk køkkenar- bejde	20	47564 Sæson-gastronomi med optimering 44605 Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine 45492 Sammensætning af menu i restaurant og kantine 46902 Teknologi i den daglige madproduktion (tilkobles) 40538 Anvendelse af nye tilberedningsmetoder (tilkobles) 47481 Fødevarerhygiejne og egenkontrol 45491 Grundtilberedning i restaurant og kantine 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant 40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	2 2 3 2 5 4
Produktudvikling, produktion og service	5,0	*40521 Innovativ gastronomi *46902 Teknologi i den daglige madproduktion (tilkobles)	
2. trin - kok, i alt	75 dage		51 dage

Markeret med kursiv: Kurser, der også indgår på trin 1 eller som kompetencer i et andet EUD-fag (markeret med *).

Kompetencerne i EUD fagene sammenholdt med de modsvarende kompetencer i AMU kurserne

EUD-fag til gastronom med specialet kok	Arbejdsmarkedsuddannelser, der modsvarer EUD-faget
<p>Dansk-fransk menulære - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - planlægge menuer ud fra dansk og fransk madtradition under inddragelse af traditionelle danske og franske råvarer - læse og formulere opskrifter og anvisninger - udfærdige varierede menukort - anvende branchens fagudtryk på dansk og fransk 	<p><u>NY</u> :Dansk-franske menuer Behov for kompetencer: Forstå og formulere danske og franske opskrifter og anvisninger. Kan planlægge og sammensætte varierende menuer ud fra danske og franske madtraditioner og råvarer. Forventet varighed 2 dage</p> <p><u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 1 - multimål Behov for kompetencer: Kan anvende de mest benyttede fagudtryk for gastronomer. Kan forstå, læse og anvende mad- og drikkevareudtryk _____fransk _____engelsk _____? Forventet varighed 1- 2 dage</p>
<p>Fagrettet engelsk - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - forstå og anvende mad- og drikkevareudtryk på engelsk - læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans - servicere og rådgive gæster om dansk madkultur og gæsteforklare sammensætning af menuer på engelsk - betjene gæster på basis af et grundlæggende kendskab til gæsters/turisters kulturelle baggrund, traditioner og ønsker 	<p><u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 2 /Gæstebetjening på engelsk for gastronomer Behov for kompetencer: kan rådgive gæster om dansk madkultur og gæsteforklare retter og menuer. Kan betjene gæster på basis af et grundlæggende kendskab til gæsters/turisters kulturelle baggrund, traditioner og ønsker _____engelsk _____? Forventet varighed 2 dage</p>
<p>Gastronomisk innovation - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer, som foregår i forbindelse med de tilberedningsmetoder, der anvendes i produktionen - arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang - arbejde innovativt med at udvikle nye retter - anvende almindelige fagudtryk til at beskrive en råvares og et måltids sensoriske kvaliteter - arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelser ud fra viden om sensorik 	<p>40521 Innovativ gastronomi i hotel og restaura- tion - 2 dage Deltageren kan arbejde innovativt med at udvikle nye retter. Deltageren kan anvende brainstorming og mindmap som konkrete værktøjer til at fremme den innovative proces i udvikling af nye retter. Deltageren afprøver og kan anvende råvarer, benytte tilberedningsmetoder og anrette på nye måder. Deltageren afprøver og kan udvikle nye retter med udgangspunkt i de sæsonbetonede råvarer, som er til rådighed. Deltageren kan på baggrund af viden om sensorik arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelsen.</p>

<p>Varekundskab 2 - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - kvalitetsvurdere de råvarer, herunder økologiske produkter samt halv- og hel-fabrikata, der forekommer i hotel-, re- staurant, kantine- og cafékøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring - medvirke til bestilling og indkøb af råva- rer samt disponering med hensyn til økonomi, forbrug og sæson - redegøre for råvarernes næringsstofind- hold, anvendelsesområde, sæson og kva- litet - anvende viden om sensorik i relation til egne arbejdsopgaver 	<p>42449 Råvarekvalitet i fødevareproduktion - 5,0 dage. Ud fra kvalitetsmodeller og sundhedsmæssige aspek- ter kan deltagerne kvalitetsvurdere råvarer i forhold til pris, udseende, smag og mærkning. Deltagerne kan anvende viden om kvalitet og sundhed, om sammen- hæng mellem krav til leverandører, råvarekvalitet, tilberedningsmetoder, økologi og genteknologi. Del- tagerne kan endvidere kvalitetsvurdere i forhold til råvarers og tilberedte produkters sensoriske kvaliteter. Deltagerne kan anvende relevante IT-baserede værktøjer og internet.</p> <p>47350 Råvarer i køkkenet - 2 dage</p>
<p>Værtskab og helhedsforståelse - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - beskrive en virksomheds produktions- gang og -flow - forholde sig til egen rolle og andre med- arbejderes betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed - medvirke til at gæsten føler sig velkom- men og får en god oplevelse - samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæsternes ønsker og forventninger 	<p>47693 Service og værtskab på hotel og restaurant - 2 dage Deltageren kan anvende god og imødekommende gæstebetjening og indfri gæstens ønsker og forvent- ninger ud fra virksomhedens muligheder. Deltageren kan, med indsigt i virksomhedens koncept samt egen og andre medarbejderes betydning for den daglige drift, medvirke til at gæsten føler sig velkommen og får en positiv oplevelse. Deltageren kan anvende og forstå betydningen af begrebet ”værtskab” og i sam- arbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere skabe god atmosfære og give gæsten en positiv hel- hedsoplevelse.</p> <p>48325 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer - 2 dage Deltageren kan anvende begreber som værdigrundlag, forretningsforståelse mv. til at vurdere arbejds- og forretningsgange i forhold til virksomhedens strategi og anvendelse af digitalisering. Deltageren kan benyt- te virksomhedens forskellige it-systemer, fx et ERP-system, til at finde og aflæse nøgletal for eksempelvis finansielle forhold (overskud, likviditet, egenkapital), ordrebeholdning, driftsomkostninger eller budgetaf- vigelser. Deltageren kan overføre, genanvende og behandle disse data til opfølgning og analyse og såle- des arbejde på tværs af it-systemer. På basis af nøgle- tal og anvendelse af data på tværs af it-systemer kan deltageren medvirke til at vurdere, om virksomheden anvender sine ressourcer effektivt ud fra ønsket om at optimere forretningsprocesser og -udvikling, herun-</p>

	der evt. digitalisering af arbejdsgange.
<p>Iværksætter og innovation - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet - gøre rede for etableringsforhold, herunder virksomhedens daglige drift, finansieringsmuligheder, og for vilkår ved virksomhedens ophør. - redegøre for forskellige organisatoriske principper i virksomheden, herunder beslutningsprocesser og samarbejdsformer på forskellige niveauer. - opnå indsigt i dansk erhvervsstruktur og dens forskydninger, herunder sådanne som helt eller delvis følger af internationale forhold. 	<p>47846 Iværksætter – fra ide til forretningsplan - 2 dage Deltageren kan vurdere og udvikle forretningspotentialet i en abstrakt idé og omsætte forretningsideen for et givet produkt, ydelse eller koncept til en konkret forretningsplan, som kan give interessenter så som ledelse, mulige investorer og samarbejdspartnere overblik over såvel idé som forretningsgrundlag. Deltageren kan søge nødvendig information om beskyttelse af rettigheder til idé og forretningsgrundlag og har kendskab til, hvor man kan få relevante vejledning.</p> <p><i>48325 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer - 2 dage</i></p>
<p>Naturfag i produktion - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer som foregår i forbindelse med de produktionsmetoder, der anvendes i produktionen - arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang 	<p>42403 Molekylær gastronomi - 2 dage Deltageren kan forstå grundprincipperne bag molekylær gastronomi og kan arbejde ud fra denne videnskabelige metode i tilberedningen af mad. Deltageren kan anvende utraditionelle råvaresammensætninger, nye køkkentechnikker og tilberedningsmetoder i madfremstillingen på baggrund af viden om, hvordan mad - som et resultat af kemiske processer - ændrer form, konsistens og smag under tilberedningen. Deltageren kan arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelser på kendte råvarer på baggrund af viden om molekylære interaktioner. Deltageren kan i madfremstillingen anvende viden om, hvorledes sanserne og madoplevelsen påvirkes ved indtagelse af mad tilberedt efter molekylære, gastronomiske principper.</p> <p>45652 Madlavningstekniske egenskaber i madfremstilling - 3 dage (tilkobles) Deltageren kan fremstille mad og måltider i institutionskøkkener under hensynstagen til råvarenes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber. Deltageren kan medvirke ved vurdering af de kemiske processer ved tilberedning, nedkøling og opvarmning af råvarer. Deltageren kan medvirke ved vurdering af relevante tilberedningsformers indvirkning på kvaliteten af det færdige produkt og hvilke tilberedningsmetoder og sammensætninger af levnedsmidler, der kan medføre kvalitetsforbedringer af det færdige produkt.</p>

<p>Planlægning og produktion - 15 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - deltage kreativt i udvikling og fornyelse af henholdsvis det varme og det kolde køkkens repertoire - klargøre, tilberede, anrette og afrydde menuer til buffeter, a la carte og selskaber, herunder fadserving, samt anvende produktionsoverskud optimalt - klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter fra det klassiske køkken, danske egnsretter og specialiteter - planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter - arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt - udføre køkkenarbejdet uden unødvendig anvendelse af energiressourcer - udføre køkkenarbejde efter gældende miljøforskrifter - gennemføre indsamling af affald i henhold til gældende regler og frivillige kildesorteringsordninger 	<p>47729 Danske egnsretter på menuen - 2 dage Deltageren kan udvælge salgbare egnsretter, hvori der anvendes tilgængelige råvarer. Deltageren kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstillingen af autentiske egnsretter og samtidig efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed. Deltageren kan tilføre originalitet og kulturhistorie i tilberedning og anretning af egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende. Deltageren kan i præsentationen af egnsretter formidle viden om retternes historie og tilhørsforhold.</p> <p>48019 Årstidens buffet – til alle anledninger - 3,0 dage Deltageren kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kreativt og innovativt planlægge små og store buffeter til alle anledninger - komponere kolde og varme retter med årstidens danske råvarer, så madens æstetik fremmes - klargøre, tilberede og anrette buffeter til alle anledninger og dagens forskellige måltider - tilberede og anrette i passende portionsstørrelser samt vurdere madens sensoriske kvalitet - opstille buffeter til alle anledninger under hensyn til valg af service, flow og optimal logistik <p>Deltageren kan endvidere efterleve gældende hygiejneregler og oparbejde gode hygiejne rutiner</p> <p>47667 Årstidernes råvarer i måltiderne - 2 dage (tilkobles) Deltageren kan anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen, herunder også kendskab til råvarenes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter. Deltageren kan vælge sæsonens økonomiske råvarer i planlægningen af sunde og velsmagende måltider, som tilgodeser forskellige brugergrupperes ønsker og ernæringsmæssige behov. Deltageren kan optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering til produktion af velsmagende og indbydende måltider.</p> <p>47728 Prisberegning for gastronomer - 2 dage Deltageren kan beregne madretters kostpris, herunder også den maksimale kostpris ved en i forvejen fastsat udsalgspris. Deltageren kan beregne madretters udsalgspris med passende dækningsgrad for virksomhe-</p>
---	---

	<p>den ud fra kendskab til begreberne brutto- og netto-salgpris samt dækningsbidrag. Deltageren kan skønsmæssigt prissætte en madret ud fra viden om komponenternes omtrentlige kostpris. Deltageren kan tilpasse madretters priser ved justering af råvarenes mængde og art. Deltageren kan kommunikere beregnede priser tydeligt til gæsten, så gæsten oplever oprigtigt værtskab og ”god værdi for pengene”</p> <p><i>43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage</i> <i>40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job - 2 dage</i></p>
<p>Praktisk køkkenarbejde - 20 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter - beherske og anvende alle grundtilberedningsmetoderne - tilberede og anrette klassiske retter samt udvise kreativitet - imødekomme gæsters ønsker om specialkost - kende og anvende de mest almindelige udtryk for at beskrive et måltids eller en råvares kulinariske sensorik og kvalitet samt de indbyrdes sammenhænge - planlægge, sammensætte og tilberede mad med udgangspunkt i grundtilberedningsmetoder, smagssammensætninger og garniture - være bevidst om egen smagssans og anvende denne viden i relation til gæstens behov og forventninger - planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter - arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt - arbejde og producere i køkkenet uden unødvendig anvendelse af energiressourcer - foretage renholdelse efter gældende miljøforskrifter, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforskrifter og frivillige kildesorteringsordninger - arbejde såvel selvstændigt som i samar- 	<p>47564 Sæson-gastronomi med optimering - 2 dage Deltageren kan kombinere økonomiske danske sæsonvarer til velsmagende retter, som opfylder gæstegrupperes ønske om gastronomi til rimelig pris. Deltageren kan minimere råvarespild ved kreativ menuplanlægning, som også integrerer anvendelse af overskud og biprodukter. Deltageren kan maksimere udnyttelsen af råvarer i tilberedningen. Deltageren kan optimere økonomien i en ret/menu ved korrekt portionering og æstetisk anretning og præsentation.</p> <p>44605 Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine - 2 dage Deltageren kan færdiggøre de i cafeteria og kantine almindeligt forekommende klassiske og kreative retter i det lune og varme køkken. Deltageren kan planlægge, klargøre, fremstille og anrette lune og varme retter, herunder specialiteter, tallerken- og fadanretninger og buffeter. Deltageren kan tage afsæt i sæsonens råvarer og efterleve gældende hygiejneregler.</p> <p>45492 Sammensætning af menu i restaurant og kantine - 3 dage Deltageren kan kreativt anvende de fem sensoriske grundsmage i planlægning og tilberedning af menuer i restaurant og kantine. Der lægges særlig vægt på, at deltageren kan inddrage dansk og international madkultur ved sammensætning af forskellige menuer. Deltageren kan endvidere anvende faglige udtryk og efterleve gældende hygiejneregler.</p> <p>46902 Teknologi i den daglige madproduktion - 2 dage (tilkobles) Deltageren kan anvende kendskabet til den nyeste teknologi og viden inden for madproduktion i stor-</p>

<p>bejde med andre</p> <p>- udføre egenkontrol</p>	<p>køkkener til optimering af den daglige drift. Deltageren kan anvende kendskabet til nye tilberedningsmetoder relateret til den nyeste teknologi i madproduktionen. Deltageren kan anvende ny teknologi i madproduktionen med kendskab til såvel udstyrets betydning for arbejdsmiljø som vedligehold og rengøring af udstyret. Deltageren kan træffe valg om relevant teknologisk produktionsudstyr i relation til forarbejdning, tilberedning, pakning, nedkøling og genopvarmning af mad i en produktion under størst mulig hensyn til hygiejne, madens syns - og smagsmæssig kvalitet samt arbejdsmiljø.</p> <p>40538 Anvendelse af nye tilberedningsmetoder - 5 dage (tilkobles)</p> <p>Deltagerne kan sammensætte og tilberede ernæringsmæssig korrekt mad af kulinarisk kvalitet til forskellige målgrupper. Deltagerne kan sammensætte, tilrettelægge og tilberede måltider til forskellige diæter. Deltagerne kan sammensætte og anrette en buffet, der dækker forskellige målgruppers behov. Deltagerne kan udvælge fødevarer til almindelig forekommende madproduktion under hensyn til næringsindhold, anvendelsesområder, sæson, kvalitet og forarbejdningsprocesser. Deltagerne kan udvikle og anvende opskrifter til forskellige produktionsformer i storkøkkener.</p> <p>47481 Fødevarehygiejne og egenkontrol - 4 dage</p> <p>Deltagerne kan efterleve gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne. Deltagerne har opdateret deres viden om mikroorganismers rolle ved tilvirkning, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg, herunder branchekoder, og ved hvilke områder egenkontrol skal omfatte. Endvidere kender deltagerne principperne i risikoanalyse, kan udpege kritiske punkter, fastlægge systematiske overvågningsprocedurer og løse problemer, hvis overvågningen afslører uregelmæssigheder. Deltagerne kan vurdere mulige fødevarer i egen virksomhed og udarbejde overvågningsprocedurer til egen virksomhed med udgangspunkt i relevante branchekoder.</p> <p><i>45491 Grundtilberedning i restaurant og kantine - 5 dage</i></p>
--	---

	<p>43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage</p> <p>40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job - 2 dage</p>
<p>Produktudvikling, produktion og service - 5 dage</p> <p>Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - anvende strukturerede teknikker i forbindelse med udvikling af produkter eller serviceydelser inden for det relevante beskæftigelsesområde - redegøre for behov og faktorer, som nødvendiggør produktudvikling - anvende viden om den teknologiske udvikling af et eller flere produkter - planlægge og fremstille et eller flere produkter selvstændigt 	<p>40521 Innovativ gastronomi i hotel og restauration - 2 dage</p> <p>46902 Teknologi i den daglige madproduktion - 2 dage (tilkøbes)</p>

Trin 2 - gastronom m speciale smørrebrød og catering

AMU-uddannelser, der modsvarer kompetencerne på EUD gastronomuddannelsen med **specialet smørrebrød og catering** -

EUD fag Trin 2 Gastronom	EUD dage	der modsvarer EUD-faget for voksen over 25 år	AMU dage
Uddannelsesspecifikke fag i alt Smørrebrød og catering	55		46
Dansk-fransk menulære	5	<u>NY</u> :Dansk-franske menuer <u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 1 - multimål - fransk	2 1
Fagrettet engelsk	5	<u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 1 - multimål - engelsk <u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 2	1 2
Gastronomisk innovation	5	40521 Innovativ gastronomi i hotel og restaura- tion	2
Varekundskab 2	5	42449 Råvarekvalitet i fødevareproduktion 47350 Råvarer i køkkenet	5
Værtskab og helhedsforstå- else	5	47693 Service og værtskab på hotel og restaurant 41373 Forretningsforståelse og nøgletal i it- systemer	2 2
Ernæring og sundhed 2	5	47066 Sund og velsmagende mad til voksne	3
Grundtilberedning og køk- kenproduktion 2	25	47729 Danske egnsretter på menuen 47728 Prisberegning for gastronomer 48019 Årstidens buffet – til alle anledninger 40839 Smørrebrød – nu og i fremtiden 44605 Lunt og varmt køkken i cafeteria og kanti- ne 47564 Sæson-gastronomi med optimering 47730 Årstidens grønt til retter med næring og smag 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage 40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job - 2 dage	2 2 3 3 5 2 2
Brød og madbrød	2,5	40781 Brød og madbrød med fibre og fuldkorn - 2 dage	2
Diætetik	5	42452 Diæt- og allergikost - 5 dage	5
2. trin - Smørrebrød og catering, i alt	62,5 dage		46 dage

Markeret med kursiv: Kurser, der også indgår på trin 1 eller som kompetencer i et andet EUD-fag (markeret med *).

Kompetencerne i EUD fagene sammenholdt med de modsvarende kompetencer i AMU kurserne

EUD-fag til Gastronom m speciale smørrebrød og catering	Arbejdsmarkedsuddannelser, der modsvarer EUD-faget
<p>Dansk-fransk menulære - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - planlægge menuer ud fra dansk og fransk madtradition under inddragelse af traditionelle danske og franske råvarer - læse og formulere opskrifter og anvisninger - udfærdige varierede menukort - anvende branchens fagudtryk på dansk og fransk 	<p><u>NY</u> :Dansk-franske menuer Behov for kompetencer: Forstå og formulere danske og franske opskrifter og anvisninger. Kan planlægge og sammensætte varierende menuer ud fra danske og franske madtraditioner og råvarer. Forventet varighed 2 dage</p> <p><u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 1 - multimål Behov for kompetencer: Kan anvende de mest benyttede fagudtryk for gastronomer. Kan forstå, læse og anvende mad- og drikkevareudtryk _____ fransk _____ engelsk _____? Forventet varighed 1- 2 dage</p>
<p>Fagrettet engelsk - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - forstå og anvende mad- og drikkevareudtryk på engelsk - læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans - servicere og rådgive gæster om dansk madkultur og gæsteforklare sammensætning af menuer på engelsk - betjene gæster på basis af et grundlæggende kendskab til gæsters/turisters kulturelle baggrund, traditioner og ønsker 	<p><u>NY</u> :Anvendte fagudtryk for gastronomer 2 /Gæstebetjening på engelsk for gastronomer Behov for kompetencer: kan rådgive gæster om dansk madkultur og gæsteforklare retter og menuer. Kan betjene gæster på basis af et grundlæggende kendskab til gæsters/turisters kulturelle baggrund, traditioner og ønsker _____ engelsk _____? Forventet varighed 2 dage</p>
<p>Gastronomisk innovation - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer, som foregår i forbindelse med de tilberedningsmetoder, der anvendes i produktionen - arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang - arbejde innovativt med at udvikle nye retter - anvende almindelige fagudtryk til at beskrive en råvares og et måltids sensoriske kvaliteter - arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelser ud fra viden om sensorik 	<p>40521 Innovativ gastronomi i hotel og restauration - 2 dage Deltageren kan arbejde innovativt med at udvikle nye retter. Deltageren kan anvende brainstorming og mindmap som konkrete værktøjer til at fremme den innovative proces i udvikling af nye retter. Deltageren afprøver og kan anvende råvarer, benytte tilberedningsmetoder og anrette på nye måder. Deltageren afprøver og kan udvikle nye retter med udgangspunkt i de sæsonbetonede råvarer, som er til rådighed. Deltageren kan på baggrund af viden om sensorik arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelsen.</p>

<p>Varekundskab 2 - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - kvalitetsvurdere de råvarer, herunder økologiske produkter samt halv- og hel-fabrikata, der forekommer i hotel-, re- staurant, kantine- og cafékøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring - medvirke til bestilling og indkøb af råva- rer samt disponering med hensyn til økonomi, forbrug og sæson - redegøre for råvarernes næringsstofind- hold, anvendelsesområde, sæson og kva- litet - anvende viden om sensorik i relation til egne arbejdsopgaver 	<p>42449 Råvarekvalitet i fødevareproduktion - 5,0 dage. Ud fra kvalitetsmodeller og sundhedsmæssige aspekter kan deltagerne kvalitetsvurdere råvarer i forhold til pris, udseende, smag og mærkning. Deltagerne kan anvende viden om kvalitet og sundhed, om sammenhæng mellem krav til leverandører, råvarekvalitet, tilberedningsmetoder, økologi og genteknologi. Deltagerne kan endvidere kvalitetsvurdere i forhold til råvarers og tilberedte produkters sensoriske kvaliteter. Deltagerne kan anvende relevante IT-baserede værktøjer og internet.</p> <p><i>47350 Råvarer i køkkenet - 2 dage</i></p>
<p>Værtskab og helhedsforståelse - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - beskrive en virksomheds produktions- gang og -flow - forholde sig til egen rolle og andre med- arbejderes betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed - medvirke til at gæsten føler sig velkom- men og får en god oplevelse - samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæsternes ønsker og forventninger 	<p>47693 Service og værtskab på hotel og restaurant - 2 dage Deltageren kan anvende god og imødekommende gæstebetjening og indfri gæstens ønsker og forventninger ud fra virksomhedens muligheder. Deltageren kan, med indsigt i virksomhedens koncept samt egen og andre medarbejderes betydning for den daglige drift, medvirke til at gæsten føler sig velkommen og får en positiv oplevelse. Deltageren kan anvende og forstå betydningen af begrebet ”værtskab” og i samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere skabe god atmosfære og give gæsten en positiv helhedsoplevelse.</p> <p>48325 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer - 2 dage Deltageren kan anvende begreber som værdigrundlag, forretningsforståelse mv. til at vurdere arbejds- og forretningsgange i forhold til virksomhedens strategi og anvendelse af digitalisering. Deltageren kan benytte virksomhedens forskellige it-systemer, fx et ERP-system, til at finde og aflæse nøgletal for eksempelvis finansielle forhold (overskud, likviditet, egenkapital), ordrebeholdning, driftsomkostninger eller budgetafvigelser. Deltageren kan overføre, genanvende og behandle disse data til opfølgning og analyse og således arbejde på tværs af it-systemer. På basis af nøgletal og anvendelse af data på tværs af it-systemer kan deltageren medvirke til at vurdere, om virksomheden anvender sine ressourcer effektivt ud fra ønsket om at optimere forretningsprocesser og -udvikling, herunder evt. digitalisering af arbejdsgange.</p>

<p>Ernæring og sundhed 2 - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - foretage næringsberegning på baggrund af kendskab til gældende lovgivning - redegøre for vitaminer og mineralers forekomst, betydning og optagelse i organismen - anvende relevante IT-baserede værktøjer til næringsberegning, beskrivelse af varedeklarationer og informationssøgning - planlægge, tilberede og anrette menuer ud fra ernæringsmæssige hensyn og eksisterende lovgivning 	<p>47066 Sund og velsmagende mad til voksne - 3 dage Deltagerne kan anvende grundlæggende viden om ernæringslære til sammensætning af menuer med sund og velsmagende mad - samt foretage enkle ernæringsmæssige vurderinger af disse. Deltagerne kan ved hjælp af relevante værktøjer anvende officielle anbefalinger for sunde måltider til voksne i såvel madopskrifter og buffeter som til brug i opfyldelse af mærkningsordninger. Deltageren kan planlægge sund mad til voksne med viden om næringsstoffernes funktion i kroppen samt tilberede maden, så næringsindholdet i videst muligt omfang bevares. Deltageren kan anvende viden om næringsstoffers forandring ved tilberedning og opbevaring af maden.</p>
<p>Grundtilberedning og køkkenproduktion 2 - 25 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - anvende grundtilberedningsmetoderne samt variationer af disse til klargøring og tilberedning af: <ul style="list-style-type: none"> o pålægssorter o garniture, klassisk garniture o mayonnaise og salater o det varme køkkens grundrepertoire o det kolde køkken grundrepertoire - deltage kreativt i udvikling og fornyelse af det varme og det kolde køkkens repertoire - klargøre og anrette menuer til selskaber og buffeter samt anvende produktionsoverskud optimalt - klargøre, tilberede, anrette og prissætte smørrebrød, kolde og varme retter fra det "klassiske køkken", danske egnsretter samt desserter, som er gængse i restauranter og kantiner - efterkomme gæsters ønske om specialkost - forestå anretning og pyntning til en given lejlighed - planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige 	<p>47729 Danske egnsretter på menuen - 2 dage Deltageren kan udvælge salgbare egnsretter, hvori der anvendes tilgængelige råvarer. Deltageren kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstillingen af autentiske egnsretter og samtidig efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed. Deltageren kan tilføre originalitet og kulturhistorie i tilberedning og anretning af egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende. Deltageren kan i præsentationen af egnsretter formidle viden om retternes historie og tilhørsforhold.</p> <p>47728 Prisberegning for gastronomer - 2 dage Deltageren kan beregne madretters kostpris, herunder også den maksimale kostpris ved en i forvejen fastsat udsalgspris. Deltageren kan beregne madretters udsalgspris med passende dækningsgrad for virksomheden ud fra kendskab til begreberne brutto- og netto-salgpris samt dækningsbidrag. Deltageren kan skønmæssigt prissætte en madret ud fra viden om komponenternes omtrentlige kostpris. Deltageren kan tilpasse madretters priser ved justering af råvarenes mængde og art. Deltageren kan kommunikere beregnede priser tydeligt til gæsten, så gæsten oplever oprigtigt værtskab og "god værdi for pengene"</p> <p>48019 Årstidens buffet – til alle anledninger - 3,0 dage Deltageren kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kreativt og innovativt planlægge små og store buffeter til alle anledninger

<p>aspekter</p> <ul style="list-style-type: none"> - anvende viden om råvarerne oprindelse, kvalitet og sæson til indkøb og fremstilling af retter baseret på principper for bæredygtigt produktion - planlægge og udnytte køkkenets overskudsproduktion på en kreativ og økonomisk måde i nye retter - arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt - udføre køkkenarbejdet uden unødvendig anvendelse af vand, el og gas - udføre køkkenarbejde og gennemføre indsamling af affald i henhold til gældende miljøforskrifter og kildesorteringsordninger 	<ul style="list-style-type: none"> - komponere kolde og varme retter med årstidens danske råvarer, så madens æstetik fremmes - klargøre, tilberede og anrette buffeter til alle anledninger og dagens forskellige måltider - tilberede og anrette i passende portionsstørrelser samt vurdere madens sensoriske kvalitet - opstille buffeter til alle anledninger under hensyn til valg af service, flow og optimal logistik <p>Deltageren kan endvidere efterleve gældende hygiejne-regler og oparbejde gode hygiejne rutiner</p> <p>40839 Smørrebrød – nu og i fremtiden - 3 dage Deltageren kan forstå smørrebrødets betydning for dansk madkultur og den store interesse for smørrebrød, der genoplives både i en klassisk og i en ny fortolkning. Deltageren kan arbejde med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på en ny måde. Deltageren kan fremstille nye pålægstyper, garniture og pynt, der ikke følger de klassiske regler, med baggrund i praktiske øvelser med smushi, trendy smørrebrød, ny opstilling og anretning af smørrebrød. Deltageren kan sammensætte et anderledes og nyskabende smørrebrødskort ud fra virksomhedens sortiment og stil. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.</p> <p>44605 Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine - 5 dage Deltageren kan færdiggøre de i cafeteria og kantine almindeligt forekommende klassiske og kreative retter i det lune og varme køkken. Deltageren kan planlægge, klargøre, fremstille og anrette lune og varme retter, herunder specialiteter, tallerken- og fadanretninger og buffeter. Deltageren kan tage afsæt i sæsonens råvarer og efterleve gældende hygiejneregler.</p> <p>47564 Sæson-gastronomi med optimering - 2 dage Deltageren kan kombinere økonomiske danske sæsonvarer til velsmagende retter, som opfylder gæstegruppens ønske om gastronomi til rimelig pris. Deltageren kan minimere råvarespild ved kreativ menuplanlægning, som også integrerer anvendelse af overskud og biprodukter. Deltageren kan maksimere udnyttelsen af råvarer i tilberedningen. Deltageren kan optimere økonomien i en ret/menu ved korrekt portionering og æstetisk anretning og præsentation.</p>
--	---

	<p>47667 Årstidernes råvarer i måltiderne - 2 dage (tilkøbes)</p> <p>Deltageren kan anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen, herunder også kendskab til råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter. Deltageren kan vælge sæsonens økonomiske råvarer i planlægningen af sunde og velsmagende måltider, som tilgodeser forskellige brugergruppers ønsker og ernæringsmæssige behov. Deltageren kan optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering til produktion af velsmagende og indbydende måltider.</p> <p><i>43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage</i> <i>40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job - 2 dage</i></p>
<p>Brød og madbrød - 2,5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - fremstille dej og bage forskellige typer af brød, herunder med fibre og fuldkorn - fremstille dej og bage brød under hensyntagen til ernæringsmæssige kvaliteter og sensorik - producere brød og madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder - efterleve de gældende hygiejneregler inden for arbejdsområdet 	<p>40781 Brød og madbrød med fibre og fuldkorn - 2 dage</p> <p>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.</p>
<p>Diætetik - 5 dage Eleven kan</p> <ul style="list-style-type: none"> - udarbejde opskrifter og tilberede retter under iagttagelse af gældende diætopskrifter - indpasse diætmenuer og retter i en given virksomheds opskriftssortiment - foretage kostberegning også under anvendelse af it 	<p>42452 Diæt- og allergikost - 5 dage</p> <p>Der lægges særlig vægt på, at deltagerne kan sammensætte, beregne og fremstille retter til diæter for personer med behov for energireduceret kost, personer med diabetes og småtspisende. Deltagerne kan endvidere sammensætte, beregne og fremstille retter uden anvendelse af mel, mælk eller æg med afsæt i viden om de mest almindelige kostrelaterede allergiformer. Deltagerne kan planlægge og tilberede retter til diæter med baggrund i kendskab til de mest aktuelle velfærdssygdomme og disses forebyggelse. Deltagerne kan udarbejde dagskostplaner til sygehus- og plejehjemsområdet og har indsigt i ansvarsfordelingen for kosten inden for området. Deltagerne kan endvidere udføre kostberegning og kostplanlægning med anvendelse af IT samt søge relevante informationer om diæt- og allergikost på internettet.</p>