

Ernæringsassistent - mester i mad og sundhed

Dette forløb er rettet mod personer, der ønsker at arbejde med alle dele af processen i at bringe indbydende mad og sund mad på bordet i institutioner, hospitaler, plejehjem mv. Du opnår større indblik i tilberedningsmetoder, råvarer, smag, økologi, madspild, prisberegning, kommunikation og konflikthåndtering.

Forløbet varer 28 dage og består af 9 AMU-kurser.

Tilberedning

- [48780 Tilberedningsmetoder i madproduktion - 10 dage](#)
- [45874 Smagen i centrum - 2 dage](#)
- [48154 Råvarens egenskaber i madhåndværket 1 - 2 dage](#)
- [48775 Økologi i den daglige madproduktion - 2 dage](#)
- [48795 Sensorisk anretning - 3 dage](#)

Planlægning

- [48800 Reduktion af madspild 1 - 2 dage](#)
- [48776 Omlægning til økologisk madproduktion - 2 dage](#)
- [48822 Kalkulation – trin 1 - 2 dage](#)
- [44853 Kommunikation og konflikthåndtering - service - 3 dage](#)

Du kan få mere information på disse skoler:

- [CELf](#) tlf. 54 88 88 88
- [EUC Nord](#) tlf. 7224 6000
- [EUC Nordvest](#) tlf. 9919 1901
- [EUC Syd](#) tlf. 7412 4242
- [Himmerlands Erhvervs- og Gymnasieuddannelser](#) tlf. 9698 1000
- [Hotel- og Restaurantskolen](#) tlf. 3386 2200
- [Mercantec](#) tlf. 8950 3300
- [Syddansk Erhvervsskole Odense-Vejle](#) tlf. 7010 9900
- [Svendborg Erhvervsskole & Gymnasier](#) tlf. 7222 5700
- [Uddannelsescenter Holstebro](#) tlf. 9912 2222
- [ZBC](#) tlf. 55 77 88 88