

## 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](#)

Du lærer at klargøre råvarer og tilberede måltider til både kolde og varme måltider ud fra viden om grundtilberedning, råvarer og sensorik. Du lærer også at anvende grundberedningsmetoder inden for kogning, bagning, stegning og jævning-stivning og følge en grundopskrift og metodebeskrivelsen for en given ret.

- [45874 Smagen i centrum – 2 dage](#)

Du får grundlæggende viden om de fem grundsmage og bevidsthed om egen smagssans som grundlag for anvendelse af praktiske metode til at foretage tilsmagning til brugernes behov og forventninger samt inddrage tilsmagning til sammensætning og tilberedning af små og store måltider.

- [48154 Råvarens egenskaber i madhåndværket 1 – 2 dage](#)

Du lærer metoder til klargøring og tilberedning af råvarer. Du lærer at fremhæve råvarens sensoriske egenskaber og veksle mellem egnede tilberedningsmetoder, så maden kan varieres og være lige indbydende. Fokus er på madhåndværket i produktionen af mad til forskellige målgrupper. Kurset gennemføres med en af flere specifikke råvaregrupper.

- [48775 Økologi i den daglige madproduktion – 2 dage](#)

Du lærer at planlægge og producere økologiske måltider ud fra viden om udbud af økologiske råvarer i sæson. Du lærer endvidere at anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte økologiske retter. Uddannelsens kompetencer kan opnås for henholdsvis sommer og vintersæson.

- [48795 Sensorisk anretning – 3 dage](#)

Du lærer at tilberede og anrette måltider på tallerken, fad og buffet og anvende pyntning af måltider som appetitvækker og salgsparemeter for specifikke målgrupper. Endvidere lærer du at anvende viden om sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning. Kursets kompetence kan opnås i forhold til varmt mad/koldt mad og buffet/mellemmåltid.

### *Planlægning*

- [48800 Reduktion af madspild 1 – 2 dage](#)

Du lærer at planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion. Du lærer endvidere at medvirke til forebyggelse og bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse hermed.

- [48776 Omlægning til økologisk madproduktion - 2 dage](#)

Du lærer at medvirke ved udarbejdelse og indførelse af strategi og nye arbejdsgange for økologisk madproduktion samt motivere kolleger til denne forandringsproces. Ved omlægningen lærer du at medvirke til at udnytte køkkenets nuværende produktionsudstyr og indretning.

- [48822 Kalkulation - trin 1 - 2 dage](#)

Du lærer at kalkulere kostpris ud fra mængder og svindprocenter. Du lærer også at anvende regneark til beregning madretters kostpris, brutto- og nettosalgpris samt dækningsbidrag.

- [Kommunikation og konflikthåndtering - service - 3 dage \(44853\)](#)

Du lærer om kommunikation og samtaleteknik, så du får bedre forståelse for andres situation og kan håndtere konflikter i forhold til kunder og kolleger på en god måde.

*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