

## Gastronom med mere

Dette forløb under 6-ugers jobrettet uddannelse er rettet mod faglærte gastronomer og personer med tilsvarende kompetencer, der ønsker beskæftigelse i køkkenet på en restaurant, i en café eller andet. Du kommer til at arbejde med at tilberede råvarer, fremstille måltider og planlægge menuer – også på en bæredygtig måde. Gennem forløbet opnår du indblik i hygiejnekrav, sammensætning af menu, mærkningsordninger, prisberegning, værtskab, det gode arbejdsmiljø m.m.

Forløbet varer 30 dage og består af 15 AMU-kurser.

- [47481 Fødevarerhygiejne og egenkontrol - 4 dage](#)
- [48801 Måltidsplanlægning 1 - 5 dage](#)
- [48822 Kalkulation - trin 1 - 2 dage](#)
- [48823 Kalkulation - trin 2 - 1 dag](#)
- [48832 Det nordiske køkken i madfremstilling - 2 dage](#)
- [48816 Bæredygtig madfremstilling - 2 dage](#)
- [47519 Det gode grundforråd - opbygning og anvendelse - 2 dage](#)
- [48824 Madfremstilling uden fødevarerallergi - 1 dag](#)
- [48833 Vejledning om fødevarerallergi - 1 dag](#)
- [48842 Menusammensætning - 2 dage](#)
- [48838 Udvikling af nye retter - 2 dage](#)
- [48870 Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant 1-1 dag](#)
- [48050 Arbejdsmiljø 2 i faglærte og ufaglærte job - 2 dage](#)
- [48325 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer - 2 dage](#)
- [46491 Anvend information fra internettet til jobbrug - 1 dag](#)

*Du kan få mere information på disse skoler:*

- [AMU Nordjylland](#) tlf. 9633 2211
- [College360](#) tlf. 75 36 03 60
- [CELF](#) tlf. 54 88 88 88
- [Campus Bornholm](#) tlf. 5695 9700
- [EUC Syd](#) tlf. 7412 4242
- [HANSENBERG](#) tlf. 79 32 01 00
- [Hotel- og Restaurantskolen](#) tlf. 3386 2200
- [Kold College](#) tlf. 6313 2043
- [TECHCOLLEGE](#) tlf. 7050 1000
- [Uddannelsescenter Holstebro](#) tlf. 9912 2222
- [ZBC](#) tlf. 55 77 88 88
- [Aarhus TECH](#) tlf. 8937 3533