

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](#)

Du lærer at efterleve gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne. Der arbejdes desuden med de overordnede principper for egenkontrol, systematisk overvågning og problemløsning ved konstaterede uregelmæssigheder.

- [48801 Måltidsplanlægning 1 - 5 dage](#)

Du lærer om madkultur, fødevarer i sæson, tilberedningsmetoder og sensorik. Du lærer også at planlægge varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund.

- [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 nettosalgspris samt dækningsbidrag.

- [48823 Kalkulation - trin 2 -1 dag](#)

Du lærer at beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer samt tilpasse prisen herpå og på enkeltretter ved justering af råvarernes mængde og art.

- [48832 Det nordiske køkken i madfremstilling - 2 dage](#)

Du lærer at fremstille retter fra det nordiske køkken ud fra viden om kulinariske madtraditioner og bæredygtighed. Du lærer også at bruge sensoriske redskaber og traditionelle nordiske råvarer i forfinelse og udvikling af retter.

- [48816 Bæredygtig madfremstilling - 2 dage](#)

Du lærer at planlægge bæredygtig produktion i køkkenet. Du lærer endvidere at minimere madspild ved optimal udnyttelse af råvarer, hensigtsmæssige indkøb, beregning af portionsstørrelser og effektiv genanvendelse af overproduktion.

- [47519 Det gode grundforråd - opbygning og anvendelse - 2 dage](#)

Du lærer at planlægge og opbygge et grundforråd efter en given årstid samt anvende hensigtsmæssige konserveringsmetoder. Du lærer også at fremstille og anrette æstetiske madretter ved brug af årstidsbestemt forrådslager ud fra kendskab til sensorik og konsistensers betydning for smagsoplevelsen.

- [48824 Madfremstilling uden fødevareallergi -1 dag](#)

Du lærer at planlægge og udvikle retter med en optimal kulinarisk værdi og uden at gøre brug af allergifremkaldende fødevarer. Du lærer desuden at udarbejde liste over anvendte ingredienser til gæster og egenkontrol.

- [48833 Vejledning om fødevareallergi -1 dag](#)

Du lærer at informere og vejlede om allergener og fødevareallergi og agere hensigtsmæssigt på symptomer ved en allergisk reaktion.

- [48842 Menusammensætning - 2 dage](#)

Du lærer at sammensætte og tilpasse menuer i restaurant m.m. under hensyn til sæson og sortiment, tilberedning og pris, næringsmæssigt indhold og gæsters ønske og behov. Du kan også medvirke til at udarbejde et menukort (digitalt). Kursets kompetencer kan opnås på dansk eller engelsk.

- [48838 Udvikling af nye retter - 2 dage](#)

Du lærer at udvikle og afprøve nye retter i restaurant, kantine og catering ud fra viden om råvarer, kulinariske traditioner, sensoriske redskaber og trends. Du lærer også at anvende værktøjer i det kreative arbejde med fremstilling af nye retter.

- [48870 Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant 1 - 1 dag](#)

Du lærer at yde god og imødekommende gæstebetjening, hvor du indfrier gæstens ønsker og forventninger ud fra de givne muligheder. Yderligere lærer du skabe gode oplevelser for gæsten og yde service, der tager afsæt i virksomhedens værdier.

- [48325 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer - 2 dage](#)

Du lærer forretningsforståelse og kan anvende begreber som værdigrundlag og strategi til at vurdere virksomhedens arbejds- og forretningsgange samt at analysere nøgletal fra virksomhedens it-systemer og medvirke til en bedre ressourceanvendelse, fx gennem digitalisering.

- [48050 Arbejds miljø 2 i faglærte og ufaglærte job - 2 dage](#)

Du lærer at fremme og forebygge konkrete arbejdsmiljøproblemer på arbejdspladsen ved brug af udvalgte redskaber og viden om konkrete problemers typiske årsager og løsninger.

- [46491 Anvend information fra internettet til jobbrug - 1 dag](#)

Du lærer at udvælge pålidelige og lovlige materialer fra internettet og får viden om loven om ophavsret og hvilket mulighedsrum, det giver i forhold til udvælgelse og anvendelse af materialer.

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