

Køkkenchef in spe

Dette forløb under 6-ugers jobrettet uddannelse er rettet mod faglærte gastronomer med erfaring og personer med tilsvarende kompetencer, der ønsker beskæftigelse som chefen i køkkenet på en restaurant eller andet. Du kommer til at arbejde med tilberedning, bæredygtig madfremstilling og udvikling af retter mv. Gennem forløbet opnår du indblik i krav til hygiejne og mærkninger, prisberegning, værtskab, sammensætning og opsætning af menu, det gode arbejdsmiljø, forretningsforståelse, kommunikation og ledelse. Forløbet er for dig, som ønsker mere viden om ledelse og drift af et professionelt køkken.

Forløbet varer 50 dage og består af 22 AMU-kurser.

Gastronomi, tilberedning, bæredygtighed og værtskab

- [47481 Fødevarerhygiejne og egenkontrol - 4 dage](#)
- [48050 Arbejdsmiljø 2 i faglærte og ufaglærte job - 2 dage](#)
- [48801 Måltidsplanlægning 1 - 5 dage](#)
- [48822 Kalkulation - trin 1 - 2 dage](#)
- [48842 Menusammensætning - 2 dage](#)
- [48832 Det nordiske køkken i madfremstilling - 2 dage](#)
- [48824 Madfremstilling uden fødevarerallergi - 1 dag](#)
- [47519 Det gode grundforråd - opbygning og anvendelse - 2 dage](#)
- [48816 Bæredygtig madfremstilling - 2 dage](#)
- [43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant - 2 dage](#)
- [48838 Udvikling af nye retter - 2 dage](#)
- [47567 Gastronomien som vært - 2 dage](#)
- [48870 Værtskab og oplevelser på hotel og restaurant 1 - 1 dag](#)

Ledelse og forretning

- [47480 Ledelse af hygiejne og egenkontrol - 4 dage](#)
- [46491 Anvend information fra internettet til jobbrug - 1 dag](#)
- [48763 Iværksætter - ny forretningsidé - 3 dage](#)
- [48325 Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer - 2 dage](#)

Samarbejde og kommunikation

- [45983 Samarbejde i grupper i virksomheden - 2 dage](#)
- [45368 Værdibaseret arbejdsplads - 2 dage](#)
- [45639 Videndeling og læring for medarbejdere - 3 dage](#)
- [48395 Etablering af teams - 2 dage](#)
- [49259 Kommunikation i teams - 2 dage](#)

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