

## 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 Fødevarehygiejne 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.

- [48050 Arbejdsmiljø 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.

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

Du lærer ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik, 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.

- [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). Kurset kompetencer kan opnås på dansk eller engelsk.

- [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.

- [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.

- [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 samt at fremstille og anrette æstetiske madretter ved brug af årstidsbestemt forrådslager med kendskab til sensorik og konsistensers betydning for en optimal smagsoplevelse.

- [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.

- [43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant – 2 dage](#)

Du lærer at forstå sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning og sætte det i relation til en virksomheds samlede økonomi og formulerede miljømålsætninger. På baggrund af viden om området lærer du ved en gennemgang af egne arbejdsområder at registrere og medvirke til at reducere virksomhedens ressourceforbrug og brug af miljøbelastende produkter.

- [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.

- [47567 Gastronomen som vært – 2 dage](#)

Du lærer at skabe positive helhedsoplevelser for gæsterne ved at forstå betydningen af værtskab og kunne sætte mål for eget værtskab, herunder at fordele ansattes medansvar i værtskabet. Du lærer også at afdække gæsternes behov og ønsker og således vejlede dem ud fra stedets muligheder samt at levere gastronomi, som inkluderer "værtskabet". og understøtter virksomhedens koncept.

- [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 at du skabe gode oplevelser for gæsten og yde service, der tager afsæt i virksomhedens værdier.

#### *Ledelse og forretning*

- [47480 Ledelse af hygiejne og egenkontrol – 4 dage](#)

Du lærer at lede udvikling og implementering af egenkontrol i en fødevarer-virksomhed ud fra gældende lovgivning samt produktansvar i forbindelse med fremstilling og salg af fødevarer.

- [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.

- [48763 Iværksætter - ny forretningsidé - 3 dage](#)

Du lærer at vurdere og udvikle forretningspotentialer fra din idé til en konkret forretningsplan. Efter kurset kan du udarbejde en salgs- og markedsføringsplan og anvende forskellige økonomiske modeller i din forretningsplan.

- [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.

#### *Samarbejde og kommunikation*

- [45983 Samarbejde i grupper i virksomheden - 2 dage](#)

Du lærer at samarbejde effektivt i grupper i virksomheden gennem aktiv medvirken i problem- og konfliktløsning, således at der sikres overensstemmelse imellem gruppens og virksomhedens mål. Du lærer også aktivt at reducere de processer, der hindrer samarbejde og styrke de processer, der fremmer administrativt samarbejde.

- [45368 Værdibaseret arbejdsplads - 2 dage](#)

Du lærer at formulere og implementere virksomhedens værdier inden for dit eget arbejdsområde.

- [45639 Videndeling og læring for medarbejdere - 3 dage](#)

Du lærer at understøtte produktionsgrupper i at være selvudviklende og skabe netværk til erfaringsudveksling.

- [48395 Etablering af teams - 2 dage](#)

På kurset lærer du at etablere og organisere teams. Du lærer at udarbejde regelsæt for teams og beskrive et teams handlingsplan.

- [49259 Kommunikation i teams - 2 dage](#)

Du lærer at forbedre kommunikationen i en virksomhed og i teams samt at løse kommunikationsproblemer og omsætte information til handling.

*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