

Køkkenmedhjælper i daginstitutioner

Dette forløb er rettet mod personer, der ønsker kompetencer som køkkenmedhjælper i daginstitutioner. Du kommer til at arbejde med tilberedning og inspirerende produktion af mad og måltider til småbørn mv. Gennem forløbet opnår du indblik i kostplanlægning i forhold til småbørn og anvendelse af måltidet i det pædagogiske arbejde m.m.

Forløbet varer 28 dage og består af 7 AMU-kurser.

Tilberedning

- [45818 Almen fødevarehygiejne - 3 dage](#)

Du lærer at arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarehygiejne og anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter. Du lærer også at anvende viden om mikroorganismer til at hæmme deres udvikling og at efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

- [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.

- [48826 Råvarer i køkkenet – trin 1 - 2 dage](#)

Du lærer at anvende, opbevare og klargøre de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet og vurdere hver råvare ud fra kvalitet, økologi, næringsværdi og modningsforhold. Du lærer også at kalkulere forbrug og svindprocent for en given ret.

- [48789 Mad til børn - sunde børn - 3 dage](#)

Du lærer at planlægge og tilberede spændende, sensorisk mad til børn på forskellige alderstrin samt anvende gængse grundtilberedningsmetoder og råvarer, herunder økologiske, ud fra gældende hygiejneregler.

Planlægning og ergonomi

- [48807 Måltidsplanlægning – småbørn - 5 dage](#)

Du lærer at arbejde målrettet med kostplanlægning til børn i aldersgruppen 0-5 år. Der arbejdes med ernæringsprincipper og ernæringsberegning samt fremstilling af specialkost til børn med særlige behov.

- [47309 Inspirationskøkkenet i daginstitutioner og SFO – 2 dage](#)

Du lærer at tilberede og tilskære råvarer, sådan at børn og unge i daginstitution eller SFO inspireres og motiveres til at spise mere ernæringsrigtig. Du lærer endvidere at planlægge madproduktionen, så brugergruppen naturligt kan medvirke ved køkkenaktiviteterne.

- [48667 Mad og måltiders muligheder i dagtilbud – 3 dage](#)

Du lærer at skabe pædagogiske rammer for mad og måltider. Du lærer endvidere i et samarbejde med børn, forældre og kollegaer at tilrettelægge pædagogiske aktiviteter ud fra viden om maden, måltidet, velsmagen og samværets betydning for børns trivsel og sundhed. Du vil lærer at arbejde med pædagogiske overvejelser i forhold til børns læring, handlekompetence og dannelse. Ligeledes lærer du at medtænke børneinddragelse, forældresamarbejde og børnefællesskaber i den praktiske planlægning af en pædagogisk aktivitet.

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