

Køkkenmedhjælper på plejecentre

Dette forløb er rettet mod personer, der ønsker kompetencer som køkkenmedhjælper på plejecentre. Du kommer bl.a. til at arbejde med råvarer, tilberedning og grundlæggende måltidsplanlægning og madproduktion. Gennem forløbet opnår du indblik i kost og ernæring, velsmagende måltider, ergonomi m.m.

Forløbet varer 32 dage og består af 8 AMU-kurser.

- [45818 Almen fødevarehygiejne - 3 dage](#)
- [48780 Tilberedningsmetoder i madproduktion - 10 dage](#)
- [45874 Smagen i centrum – 2 dage](#)
- [48785 Grundlæggende ernæring og måltidsplanlægning - 5 dage](#)
- [48801 Måltidsplanlægning 1 - 5 dage](#)
- [48782 Danske madretter fra 1900-tallet - 2 dage](#)
- [48795 Sensorisk anretning – 3 dage](#)
- [40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job - 2 dage](#)

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