

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 7 AMU-kurser.

- [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.

- [45874 Smagen i centrum – 2 dage](#)

Du får grundlæggende viden om de fem grundsmage og bevidsthed om egen smagssans som grundlag for anvendelse af praktiske metode til at foretage tilsmagning til brugernes behov og forventninger samt inddrage tilsmagning til sammensætning og tilberedning af små og store måltider.

- [48785 Grundlæggende ernæring og måltidsplanlægning - 5 dage](#)

Du lærer at tilberede og anrette enkle, sunde måltider ud fra viden om forekomsten af energigivende stoffer, vitaminer og mineraler i fødevarer. Du lærer endvidere at give forslag til sunde kostvaner jf. sundhedsmyndighedernes anbefalinger for normal kost.

- [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.

- [48782 Danske madretter fra 1900-tallet - 2 dage](#)

Du lærer om dansk madkultur- og tradition og at vælge opskrifter, tilberede og anrette traditionelle danske måltider og retter. Du lærer også at imødekomme forskellige brugergrupperes næringsbehov, så retternes originalitet og sensoriske kvaliteter bevares. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til kolde retter, varme retter og konserverede produkter.

- [48795 Sensorisk anretning – 3 dage](#)

Du lærer at tilberede og anrette måltider på tallerken, fad og buffet og anvende pyntning af måltider som appetitvækker og salgsparemer for specifikke målgrupper. Endvidere lærer du at anvende viden om sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning. Kursets kompetence kan opnås i forhold til varmt mad/koldt mad og buffet/mellemmåltid.

- [40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job - 2 dage](#)

Du lærer at forebygge forkerte arbejdsstillinger og nedslidninger i det daglige arbejde og at medvirke til at sikre et godt ergonomisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.

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