

Udvidet vej ind i gastronomiens verden

Dette forløb under 6-ugers jobrettet uddannelse er rettet mod beskæftigelse inden for gastronomiens verden for personer, som ikke har erfaring eller uddannelse inden for branchen. Du kommer til at arbejde med alle dele af processen fra klargøring til tilberedning af retter og håndteringen af services efter brug. Gennem forløbet opnår du indblik i hygiejne, råvarer, tilberedningsmetoder, bæredygtighed, sensorik, prisberegning, arbejdsmiljø m.m.

Forløbet varer 44 dage og består af 17 AMU-kurser.

- [45818 Almen fødevarehygiejne – 3 dage](#)
- [48837 Grundtilberedning – 3 dage](#)
- [48826 Råvarer i køkkenet – trin 1– 2 dage](#)
- [47256 Værktøjer til risikoanalyse i madproduktion – 3 dage](#)
- [48801 Måltidsplanlægning 1 – 5 dage](#)
- [48827 Råvarer i køkkenet – trin 2 – 2 dage](#)
- [48797 Sensorisk analyse – 3 dage](#)
- [48808 Råvarernes madlavningstekniske egenskaber - 3 dage](#)
- [48818 Det varme eller kolde køkken - trin 2 - 2 dage](#)
- [48816 Bæredygtig madfremstilling – 2 dage](#)
- [48844 Planlægning af menu – 2 dage](#)
- [48806 Kvalitetsudvikling af måltider – 5 dage](#)
- [48813 Anretning – 3 dage](#)
- [48823 Kalkulation i køkkenet - trin 2 – 1 dag](#)
- [47692 Salg og service i gæstebetjening - 1 dag](#)
- [40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job - 2 dage](#)
- [48049 Arbejdsmiljø 1 i faglærte og ufaglærte job - 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