

## 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](#)

Du lærer at arbejde efter regler og lovgivning om fødevarehygiejne. Herunder at 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.

- [48837 Grundtilberedning - 3 dage](#)

Du lærer at anvende de almindeligt forekommende grundtilberedninger ud fra de fem sensoriske grundsmage samt forskellige råvarer ift. tilberedningsmetoder.

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

Du lærer at anvende, opbevare, kvalitetsvurdere og klargøre de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet. Du lærer også at kalkulere forbrug og svindprocent for en given ret.

- [47256 Værktøjer til risikoanalyse i madproduktion - 3 dage](#)

Du lærer at anvende videnskabelige baseret værktøjer til risikoanalyse og dokumentation, der imødekommer Fødevestyrelsens krav. Værktøjerne er baseret på viden om tilberedningstemperaturer og kan medvirke til at øge den kulinariske kvalitet.

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

Du lærer om madkultur, fødevarer i sæson, tilberedningsmetoder og sensorik og g at planlægge varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper.

- [48827 Råvarer i køkkenet – trin 2 - 2 dage](#)

Du lærer at vurdere kvaliteten af råvarer og hel- og halvfabrikata ift. pris, udseende, smag og sensoriske kvaliteter, mærkning samt opbevaring. Du kan også beregne forbrug og svindprocent for en given ret. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 'Råvarer i køkken - trin 1.

- [48797 Sensorisk analyse - 3 dage](#)

Du lærer om sensoriske virkemidler og kan karakterisere en ret og et måltid og give forslag til hensigtsmæssige justeringer i forhold til en given målgruppe. Du lærer at inddrage de sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til hhv. varmt måltid, smørrebrød og dessert.

- [48808 Råvarernes madlavningstekniske egenskaber - 3 dage](#)

Du lærer at fremstille måltider i institutionskøkkener ud fra råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber. Du lærer at også at medvirke ved vurdering af de kemiske processer ved fremstilling og opbevaring af råvarer samt ved tilberedningsformers indvirkning på det færdige produkts kvalitet.

- [48818 Det varme eller kolde køkken - trin 2 - 2 dage](#)

Du lærer at planlægge, sammensætte og nytænke klassiske/typiske retter inden for en af følgende kategorier: Varme og lune retter, smørrebrød, kanapéer og sliders eller salater, sandwich, saucer og dressing. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48817 Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1.

- [48816 Bæredygtig madfremstilling - 2 dage](#)

Du lærer at planlægge bæredygtig produktion i køkkenet. Du lærer også at minimere madspild ved optimal udnyttelse af råvarer, hensigtsmæssige indkøb, beregning af portionsstørrelser og effektiv genanvendelse af overproduktion.

- [48844 Planlægning af menu – 2 dage](#)

Du lærer at planlægge menuer til restaurant, kantine og catering - ud fra viden om grundtilberedning, smagssammensætning, sensorik og madkultur.

- [48806 Kvalitetsudvikling af måltider - 5 dage](#)

Du lærer at tilberede og anrette måltider i forhold til kulinarisk kvalitet for brugeren inden for en given økonomisk ramme. Du lærer også at kende til kvalitetsforhold mht. valg af råvarer og fremstillingsmetoder, der kan påvirke den kulinariske kvalitet.

- [48813 Anretning - 3 dage](#)

Du lærer at portionere og anvende teknikker anretning, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet. Du lærer også at præsentere retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

- [48823 Kalkulation i køkkenet - trin 2 - 1 dage](#)

Du lærer at beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer samt tilpasse prisen herpå og på enkeltretter ved justering af råvarernes mængde og art. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48822 Kalkulation i køkkenet - trin 1.

- [47692 Salg og service i gæstebetjening - 1 dag](#)

Du lærer at anvende anerkendende kommunikation til at fremme virksomhedens salg og service ved etablering af god og nærværende kontakt med gæsten gennem forskellige salgs- og servicemetoder i gæstebetjeningen, der fremmer opbygningen af virksomhedens gæsterelation.

- [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.

- [48049 Arbejdsmiljø 1 i faglærte og ufaglærte job - 2 dage](#)

Du lærer at medvirke aktivt til udvikling af et sikkert og sundt fysisk og psykisk arbejdsmiljø ifm. fx APV, årlig arbejdsmiljødrøftelse, arbejdsmiljørundering mv. og i det daglige arbejde med arbejdsmiljø.

*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