Hotel og restauration ved Jobcenter

Fag: Råvarer i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 48826	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.664,30

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan for de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet:
Anvende og vurdere råvarerne ud fra kvalitet og økologi, sæson og næringsværdi.
Opbevare og klargøre den enkelte råvare korrekt og kontrollere modningsforhold.
Medvirke ved bestilling og indkøb af råvarer samt beregne forbrug for en given ret.

Fag: Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

Fagnummer: 20872	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.070,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.770,75

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der arbejder i eller ønsker at arbejde i et storkøkken eller kantine.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for principperne bag en professionel opskrift og tilhørende metodebeskrivelse for en given ret.
At planlægge arbejdsopgaver i det professionelle køkken.
At forklare grundtilberedningsmetoder, råvarer og sensorik for en given ret.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At udføre arbejdsopgaver i det professionelle køkken.
At udføre grundtilberedning inden for kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.
At tilsmage en given ret.

Kontakt

Monica Poulsen
Kursussekretær
74124103
mopo@eucsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 3.210,00

Uden for målgruppe:
DKK 11.572,25

Tilmelding

Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 20851	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.366,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer.
At redegøre for de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning.
At redegøre for gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.
At redegøre for betydningen af god personlig hygiejne og produktionshygiejne ved håndtering af fødevarer.
At redegøre for fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende viden om mikroorganismer i forhold til at hæmme deres udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.
At anvende principper for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.
At anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder.
At anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, udføre egenkontrol i en aktuel produktion.

Fag: Brancheintroduktion: Hotel, restaurant og café

Fagnummer: 22185	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.070,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.770,75

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at arbejde eller netop er begyndt at arbejde på Hotel, restaurant eller café.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
På et grundlæggende niveau at beskrive arbejdet på hotel, restaurant og café ud fra følgende nøglebegreber: Arbejdstilrettelæggelse, sikkerhed, arbejdsmiljø, hygiejne, gæstebetjening og samarbejde.
På et grundlæggende niveau at beskrive principper for god fødevarehygiejne, herunder betydningen af egenkontrol og fødevaresikkerhed.
På et grundlæggende niveau at beskrive udvalgte kommunikationsteknikker, der har fokus på gæstebetjening og arbejdsmiljø.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At deltage i grundlæggende fødevareproduktion, der inkluderer nøgleprocesser for tilberedning af mad.
På et grundlæggende niveau at yde en positiv og imødekommende gæstebetjening.