Måltidsudvikling, -planlægning, -beregning og salg

Fag: Administrative opgaver i salgsarbejdet

Fagnummer: 47236	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.385,10

Målgruppe: Uddannelsen er udviklet til ufaglærte og faglærte medarbejdere i større eller mindre virksomheder, der deltager i den administrative arbejdsproces i organisationens salgsopgaver.

Beskrivelse: Deltageren kan tilrettelægge og udføre administrative rutiner i salgsfunktionen, herunder udarbejde standardtilbud, håndtere ordremodtagelse, fakturere samt modtage og afhjælpe den videre administrative behandling af kundereklamationer.

Fag: Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre

Fagnummer: 42934	**Varighed** 2 dage
Uden for målgruppe: DKK 1.612,00	

Målgruppe: Medarbejdere i hjemmeplejen, leve-bo-miljøer, plejecentre og modtagekøkkener med følgende baggrund: 1. Social- og sundhedshjælpere, social- og sundhedsassistenter, plejehjemsassistenter og tilsvarende grupper. 2. Ernæringshjælpere og ernæringsassistenter.

Beskrivelse: I det tværfaglige samarbejde om måltidet kan deltageren bidrage til forebyggelse og sundhedsfremme med henblik på at understøtte den ældre borgers funktionsniveau og livskvalitet. Deltageren kan gennem arbejdstilrettelæggelse og ansvarsfordeling samarbejde tværfagligt om måltider til ældre med henblik på at sikre en helhedsorienteret indsats. I det arbejde har deltageren indsigt i hhv. det kostfaglige personales og social- og sundhedspersonalets faglighed og rolle. Desuden kan deltageren indgå i en tværfaglig og konstruktiv dialog, herunder modtage og videregive relevant information og observationer.

Deltageren kan i samarbejde med henholdsvis det kostfaglige personale eller social- og sundhedspersonalet planlægge og koordinere måltidet ud fra viden om måltidets omsorgsmæssige funktion og på en sådan måde, at der sikres en sammenhæng mellem borgerens behov og ønsker til måltidet, det fremstillede måltid og gennemførelsen af måltidet med de ældre.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 26,00

Uden for målgruppe:
DKK 26,00

Tilmelding

Fag: Tilberedning og servering for patienter

Fagnummer: 44829	**Varighed** 2 dage
Uden for målgruppe: DKK 1.459,30	

Målgruppe: Deltagerne skal have gennemført AMU-uddannelsen Almen Fødevarehygiejne eller have kvalifikationer svarende hertil.

Beskrivelse: Deltageren kan vejlede patienter og borgere om ernæringsprincipper og almindelige diæter samt deres betydning for almentilstand og livskvalitet. Deltageren kan anrette og servere mad og drikke for patienter og beboere ud fra forskellige tilberednings- og anretningsprincipper. Deltageren kan opbevare, tilberede og servere fødevarer på en hygiejnisk forsvarlig måde. Deltageren kan anvende maskiner og hjælpemidler i mindre institutionskøkkener i forbindelse med anretning og servering af mad samt indhente fornøden faglig viden.

Fag: Forretningsforståelse og nøgletal i it-systemer

Fagnummer: 48325	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.385,10

Målgruppe: Kurset retter sig mod ufaglærte og faglærte medarbejdere i større eller mindre virksomheder, der skal anvende data fra virksomhedens it-systemer og have større forståelse for sammenhængene mellem virksomhedens nøgletal, ressourceanvendelse og udbredelse af digitalisering.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende begreber som værdigrundlag, forretningsforståelse mv. til at vurdere arbejds- og forretningsgange i forhold til virksomhedens strategi og anvendelse af digitalisering.

Deltageren kan benytte virksomhedens forskellige it-systemer, fx et ERP-system, til at finde og aflæse nøgletal for eksempelvis finansielle forhold (overskud, likviditet, egenkapital), ordrebeholdning, driftsomkostninger eller budgetafvigelser.

Deltageren kan overføre, genanvende og behandle disse data til opfølgning og analyse og således arbejde på tværs af it-systemer.

På basis af nøgletal og anvendelse af data på tværs af it-systemer kan deltageren medvirke til at vurdere, om virksomheden anvender sine ressourcer effektivt ud fra ønsket om at optimere forretningsprocesser og -udvikling, herunder evt. digitalisering af arbejdsgange.

Fag: Take-away koncept i daglig madproduktion

Fagnummer: 48779	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener, og som har erfaringer med udvikling og styring af madproduktion i køkkener.

Beskrivelse: Du kan:
I tilknytning til køkkenets daglige drift og madproduktion udvikle et koncept for take-away-retter til køkkenets brugergrupper.
Planlægge produktionsflow på baggrund af viden om hygiejne, deklarering og emballering af take-away måltider.
Deklarere retter til take-away produkter.

Fag: Salg i madproduktionen

Fagnummer: 20865	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte ernæringsassistenter, der har erfaring i branchen og som ønsker mere viden om salg og markedsføring relateret til madproduktion.

Beskrivelse: Du opnår viden, der gør dig i stand til:
At beskrive forskellige målgrupper og hvordan man udøver målrettet salg til de forskellige målgrupper.
At forklare grundprincipperne i markedsføringsloven og hvordan det påvirker en salgsproces.
At forklare fordele og ulemper ved brug af forskellige markedsføringsmetoder relateret til madproduktion.
At udarbejde en strategi til markedsføring inden for madproduktion.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende værktøjer til markedsføring med henblik på at fremme salg af køkkenets madproduktion.

Fag: Grundlæggende kostberegning

Fagnummer: 20864	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke faglærte der skal arbejde med eller ønsker at arbejde med kostberegning i storkøkkener, på hospitaler, kantiner eller lign.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:
At beregne madens indhold af energigivende stoffer.
At beskrive sundhedsmyndighedernes anbefalinger af energigivende stoffer, vitaminer og mineraler til forskellige målgrupper inden for normalkostområdet.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At vurdere madens indhold af energigivende stoffer, vitaminer og mineraler til forskellige målgrupper inden for normalkostområdet.

Fag: Sensorik for begyndere

Fagnummer: 20870	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som arbejder eller ønsker at arbejde med sensorik i et storkøkken eller lign. Det er muligt at tage kurset "20871 Sensorisk analyse" efterfølgende.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive, hvordan pyntning af måltider kan virke som appetitvækker og salgsparameter.
At forklare sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning af måltider.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At pynte måltider, så det sensorisk giver mening.
At tilberede og anrette måltider så det sensorisk giver mening.

Fag: Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

Fagnummer: 20872	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.805,75

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.

Fag: Råvarernes egenskaber

Fagnummer: 20873	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte der ønsker at lære mere om forskellige råvarers egenskaber i madfremstilling med fokus på årstidernes råvarer og den ernæringsmæssige samt sensoriske værdi.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:
At redegøre for sammensætning af råvarer, der i tilberedning også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber.
At forklare hvordan årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen.
At forklare råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille mad og måltider i institutionskøkkener under hensyntagen til råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber.
At anvende varierede tilberedningsmetoder.
At optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering.

Fag: Måltidsplanlægning 1

Fagnummer: 20885	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.805,75

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik planlægger varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At tilberede og anrette varierede varme og kolde måltider og måltidskomponenter ud fra måltidsplanlægningen.

Fag: Intro til madproduktion i professionelle køkkener

Fagnummer: 21901	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.805,75

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker, eller netop er begyndt, at arbejde i et professionelt køkken.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive hvilke redskaber og maskiner, der typisk anvendes i det professionelle køkken
At beskrive grundlæggende krav til hygiejnen i det professionelle køkken
At beskrive betydningen af valg af råvarer, herunder kvalitet, økologi og bæredygtighed
På et grundlæggende niveau at læse og følge en opskrift
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At arbejde med de typisk anvendte redskaber og maskiner i det professionelle køkken
At deltage i professionel madproduktion, hvor der prioriteres friske råvarer, økologi og bæredygtighed
At tilberede enkle retter ud fra en given opskrift

Fag: Reduktion af madspild 1

Fagnummer: 20883	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for metoder ved bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad.
At redegøre for forskellige faggruppers samarbejde ved forebyggelse af madspild i madproduktionen.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge og producere måltider på en måde, som reducerer madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.

Fag: Reduktion af madspild 2

Fagnummer: 20884	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man udarbejder strategi og konkrete planer for reduktion af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af endeligt madaffald.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At facilitere og implementere alle processer i reduktion af madspild i en madproduktion.
At motivere medarbejderne i samarbejdet om reduktion af madspildet.

Fag: Måltidsplanlægning og tilberedning: Småtspisende 1

Fagnummer: 20867	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der har et ønske om at lære om planlægning og tilberedning af retter til småtspisende, og som skal arbejde med planlægning og tilberedning af måltider til småtspisende.

Beskrivelse: Du opnår viden, der gør dig i stand til:
At forklare principper for kost til småtspisende
At forklare de sensoriske egenskaber i retter
At forklare, hvilke specialprodukter, der kan anvendes i forhold til kostformen
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At producere diæter i små portioner/måltider, som tager hensyn til madens sammensætning og anretning

Fag: Planlægning og tilberedning af måltider til børn

Fagnummer: 20868	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at opnå viden om og færdigheder i at planlægge og tilberede måltider til børn.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:
At beskrive de grundlæggende ernæringsprincipper for børn.
At vurdere og ernæringsberegne ernæringsrigtige måltider til børn.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge måltider på et grundlæggende niveau, under hensyntagen til ernæring, økologi og råvarer.
At planlægge madproduktionen på et grundlæggende niveau, så børn naturligt kan medvirke ved køkkenaktiviteterne.
At fremstille sund mad til børn på forskellige alderstrin.
At fremstille måltider, der stimulerer børns lyst til at spise sundt og smage ny mad.

Fag: Sensorisk analyse

Fagnummer: 20871	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med sensorik i et storkøkken eller lignende. Kurset retter sig ligeledes mod ikke-faglærte med lignende kompetencer; her anbefales det dog, at man forinden har taget kurset "20870 Sensorik for begyndere".

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret.
At karakterisere en ret/et måltid og give forslag til justeringer i forhold til en given målgruppe.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At tilberede og anrette måltider på kreative måder, hvor sensorikken er essentiel.

Fag: Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen

Fagnummer: 20891	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, caféer, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for specifikke sygdomsfremkaldende mikroorganismer til opretholdelse af fødevaresikkerhed ved tilberedning og produktion af mad.
At redegøre for principperne bag HACCP-plan for kolde og varme madproduktioner.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At medvirke ved udvikling og vedligeholdelse af virksomhedens egenkontrolprogram i forhold til udpegning, overvågning og dokumentation af de kritiske kontrolpunkter.
At anvende ny viden om nødvendige temperaturforløb i madtilberedningen til at opnå øget kulinarisk kvalitet og udvikle egne opskrifter.

Fag: Måltidsplanlægning og tilberedning: Småtspisende 2

Fagnummer: 20959	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der har et ønske om at lære mere om planlægning og tilberedning af retter til småtspisende og som skal arbejde med planlægning og tilberedning af måltider til småtspisende. Ikke-faglærte bør inden kurset have opnået færdigheder svarende til kurset 20867 Måltidsplanlægning og tilberedning: Småtspisende 1

Beskrivelse: Du opnår viden, der gør dig i stand til:
At redegøre for principper for kost til småtspisende
At vurdere, hvilke specialprodukter, der kan anvendes til kostformen
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge og producere energitætte måltider i små portioner med fokus på sensorik
At tilberede og anrette kolde og varme måltider med forskellige former for modificeret konsistens

Fag: Måltidsudvikling: Strategi og brugerkommunikation

Fagnummer: 20869	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med eller ønsker at arbejde med udvikling af kommunikationsstrategier i værtsrollen.

Beskrivelse: Du opnår viden, der gør dig i stand til:
At planlægge og lede forandringsprocessen i forbindelse med indførelse af brugerdreven måltidsplanlægning.
At udvikle og implementere køkkenets kommunikationsstrategi målrettet brugeren.
At inspirere kollegaer og medarbejdere til at deltage i udviklingen.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende værtskab og egen værtsrolle til at skabe en professionel og positiv måltidsstemning.
At anvende køkkenets kommunikationsstrategi.

Fag: Arbejdsrelateret kommunikation om kost og sundhed

Fagnummer: 20874	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, ernæringsassistenter eller andre der arbejder eller ønsker at arbejde med formidling af sundhed i et køkken, storkøkken, kantine eller lign.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:
At forklare, hvad begrebet "evidensbaseret" betyder
At beskrive, hvordan man finder ud af, om der er solid forskning bag udsagn om kost- og sundhedsråd i medierne.
At formidle evidensbaserede kost- og sundhedsråd.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende kost- og sundhedsråd i dialogen med brugere, kolleger, medarbejdere og ledelse.
At træffe faglige beslutninger om kost og sundhed på arbejdspladsen.

Fag: Kalkulation ved produktion af mad

Fagnummer: 20876	**Varighed** 3 dage

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man kan beregne svind for forskellige fødevaregrupper, mængder, kost- og salgspris samt dækningsbidrag og kalkuleret dækningsgrad.
At redegøre for svindprocenter på forskellige fødevaregrupper.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At beregne svind på klargøring, produktion og anretning af en konkret madproduktion.
At anvende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder til dimensionering af en konkret madproduktion.

Fag: Patogene mikroorganismer i risikoanalyse

Fagnummer: 20877	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med egenkontrol, risikoanalyse og madproduktion samt rengøring i store køkkener og har kompetencer, der svarer til AMU-kurserne "Almen fødevarehygiejne" og "Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen".

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for behovet for prøveudtagninger og miljøprøver på baggrund af en risikoanalyse.
At redegøre for følgende grupper af mikroorganismer:
1) Ikke sporedannede; campylobacter, listeria, salmonella, yersinia, e-coli (vtec), staphylococcus aureus.
2) Sporedannede; bacillus cereus, clostridium botulinum, clostridium perfringens
3) Virus; fx norovirus.
4) Parasitter; fx anisakis larven.
5) Gær- og skimmelsvampe; fx mug

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende viden om sygdomsfremkaldende mikroorganismer, f.eks. listeria, til opretholdelse af fødevarehygiejne og -sikkerhed ved modtagelse, tilvirkning, produktion og opbevaring af mad.
At udarbejde handleplan for tilbagekaldelse af egne producerede madprodukter.

Fag: Måltidsplanlægning 2

Fagnummer: 20886	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man udarbejder faglig dokumentation i relation til måltidsplanlægning.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge varierede varme og kolde måltider til forskellige målgrupper ud fra viden om ernæring, økologi, bæredygtighed, og produktionsflow- og kapacitet.

Fag: Råvarer og håndværk i professionelle køkkener

Fagnummer: 20892	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med produktion af mad til interne og eksterne brugere/kunder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At kunne skelne mellem egnede tilberedningsmetoder, så retten kan varieres og tilpasses forskellige målgrupper.
At vurdere bedst egnede tilberedningsmetoder for råvaren, så maden fremstår indbydende.
At vurdere råvaren i forhold til kvalitet, sæson, økologi, opbevaring og næringsværdi.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At udvælge råvarerne, der anvendes i professionelle køkkener, ud fra råvarens egenskaber.
At sammensætte passende råvarer, der kan højne og forfine smagsoplevelsen.
At klargøre og tilberede den enkelte råvare, så dens sensoriske egenskaber fremmes.
Uddannelsens viden og færdigheder kan opnås inden for et af følgende områder:
Grøntsager, frugt og bælgfrugter
Brug af kød og fisk i plantebaserede retter
Rig smag gennem krydderier, krydderurter og tilberedningsmetoder

Fag: Fremstilling og udvikling af danske egnsretter

Fagnummer: 20860	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive hovedtræk i udviklingen af dansk madkultur.
At redegøre for råvarers og kulinariske traditioners betydning i forhold til at udvikle og afprøve nye egnsretter.
At redegøre for gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge, fremstille og forfine danske egnsretter.