

Indpakning af maden- og emballage og mærkning

Fag: Hygiejne for fødevarehåndtering under bagatelgræns

Fagnummer: 47313	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 214,00	Uden for målgruppe: DKK 962,15

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig imod medarbejdere med arbejdsopgaver i institutionskøkkener i forbindelse med køkkenaktiviteter for brugergrupper på institutioner for børn, ældre, handicappede eller syge.

Beskrivelse: Deltageren kan håndtere fødevarer på forsvarlig måde ud fra kendskab om mikroorganismers forekomst og betydning for fødevarerens sikkerhed. Deltageren kan anvende viden om almindelige hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af mad samt opretholde god personlig hygiejne og rengøring. Deltageren har kendskab til gældende love og regler for fødevarehygiejne – såvel over som under bagatelgrænsen for fødevarevirksomheder.

Fag: Årstidernes råvarer i måltiderne

Fagnummer: 47667	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ufaglærte og faglærte personale beskæftiget med madfremstilling til interne og eksterne brugere/kunder.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen, herunder også kendskab til råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter. Deltageren kan vælge sæsonens økonomiske råvarer i planlægningen af sunde og velmagende måltider, som tilgodeser forskellige brugergruppers ønsker og ernæringsmæssige behov. Deltageren kan optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering til produktion af velmagende og indbydende måltider.

Kursuspris

AMU:
DKK 2.912,00

Uden for målgruppe:
DKK 11.316,20

Tilmelding



Fag: Forny måltidet med sundere råvarer

Fagnummer: 47666	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ufaglærte og faglærte personale beskæftiget med madfremstilling til interne og eksterne brugere/kunder.

Beskrivelse: Deltageren kan ud fra ernæringsmæssige overvejelser erstatte ingredienser i institutionskøkkenets måltider, så den ernæringsmæssige værdi forbedres og bedre matcher de generelle anbefalinger til en sundere livsstil. Deltageren kan vurdere erstatningsprodukters egnethed ud fra deklaration og brugervejledning samt vælge egnede erstatningsingredienser blandt almindelige og naturligt forekommende råvarer. Deltageren kan anvende egnede erstatningsprodukter/-ingredienser til tilberedning og præsentation af måltider, som samtidig understøtter måltidets sensoriske og kulinariske kvalitet målrettet brugergruppens ønsker og behov.

Fag: Gårsdagens overproduktion

Fagnummer: 47308	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ufaglært og faglært personale beskæftiget med madfremstilling til brugergrupper med varieret behov for ernæring.

Beskrivelse: Med indsigt i hygiejne kan deltageren vurdere og udvælge fødevarer fra en overproduktion, som er egnet til at indgå i nye måltider. Deltageren kan kreativt anvende overskuddet af mad og råvarer fra tidligere produktion i ernæringsrigtige og velsmagende kolde, lune eller varme retter til forskellige brugergrupper. Deltageren kan forarbejde gårsdagens overskud til brug for appetitlig anretning og indbydende pyntning af måltider.

Fag: Inspirationskøkkenet i daginstitutioner og SFO

Fagnummer: 47309	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglært og ufaglært personale beskæftiget med madfremstilling til brugergrupper med varierede behov for ernæring.

Beskrivelse: Deltageren kan tilberede og anrette danske og udenlandske råvarer så velsmagende og appetitligt, at det kan motivere børn og unge til at prøve nye smage og spise mere ernæringsrigtigt. Deltageren kan lave inspirerende og fantasifuldt tilskæring af råvarer, som kan animere børn og unge til at medvirke i måltidsaktiviteterne. Deltageren kan planlægge madproduktionen, så brugergruppen naturligt kan medvirke ved køkkenaktiviteterne.

Fag: Grundlæggende madproduktion

Fagnummer: 47672	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte/ikke-faglærte medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan forarbejde og anvende almindelige råvarer til fremstilling af måltider samt redegøre for råvarernes anvendelse og optimale forhold for opbevaring. Deltageren kan anvende den korrekte grundtilberedningsmetode til fremstilling af måltider. Deltageren kan planlægge enkle måltider og menuer i forhold til årstid, målgruppe og måltidsfordeling. Deltageren kan fremstille, anrette og servere sunde måltider samt anvende korrekt håndværktøj og udstyr.

Fag: Indpakning af maden- emballage og mærkning

Fagnummer: 45943	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madproduktion i produktions- og storkøkkener, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan vælge egnet emballage til både indpakning og eventuel distribution af den producerede mad i storkøkkener ud fra kendskab til emballeringstyper og godkendte fødevarekontaktmaterialer. Deltageren kan pakke og emballere den producerede mad efter gældende fødevarelovgivning, så fødevaresikkerheden og den kulinariske kvalitet bevares. Deltageren kan foretage korrekt mærkning af den indpakkede mad i forhold til anvendelse, holdbarhed, opbevaring, opvarmning og servering. Deltageren kan med viden om kritiske kontrolpunkter udføre egenkontrol i forbindelse med emballering af den producerede mad.