Planlægning og fremstilling af måltider

Kort fortalt

Du kan anvende fagfaglig viden til planlægning, udførelse og vurdering af arbejdsopgaver i det professionelle køkken. Du lærer i forbindelse hermed at arbejde med bæredygtighed, kulinarisk kvalitet og værtskab.

Fag: Planlægning og fremstilling af måltider

Fagnummer: 48686	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset henvender sig til medarbejdere, der ønsker kompetencer til at kunne planlægge og fremstille velsmagende og ernæringsmæssigt korrekt mad i den professionelle forplejning pa¿ fx sygehuse, plejehjem, kantiner og skoler. Du kan efter kurset udbygge dine kompetencer via AMU-kurset Produktion og kvalitetsudvikling af måltider, hvor du selvstændigt lærer at anvende fagfaglig viden ved produktion og kvalitetsudvikling af måltider i det professionelle køkken ud fra bl.a givne økonomiske forhold.

Beskrivelse: Du kan planlægge og fremstille velsmagende og ernæringsmæssigt korrekt mad og udføre måltidsservice i den professionelle forplejning på fx sygehuse, plejehjem, kantiner og skoler. Du kan herunder:
Anvende relevant faglig viden til at planlægge og udføre arbejdsopgaver i det professionelle køkken.
Anvende viden om bæredygtighed i udførelsen af produktionsopgaver i køkkenet.
Tilberede mad og måltider tilpasset målgruppens ernæringsmæssige behov og kulinariske præferencer.
Anrette og servere maden indbydende samt udføre værtsskab for målgruppen.
Beskrive maden med almindelige sensoriske fagudtryk.
Efterleve regler for fødevaresikkerhed i køkkenarbejdet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding