

# Levnedsmiddel Efteruddannelse

2019



Læse/stave  
problemer?  
Kontakt os i god tid



Kursuscentret  
euc nordvest

## Almen fødevarerhygiejne

AMU 45818

Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

**Varighed: 3 dage**

**Deltagere minimum: 4**

**Deltagergebyr: 354,-**

## Årstidernes råvarer i måltiderne

AMU 47667

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 velsmagende måltider, som tilgodeser forskellige brugergrupperes ønsker og ernæringsmæssige behov. Deltageren kan optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering til produktion af velsmagende og indbydende måltider.

**Varighed: 2 dage**

**Deltager minimum: 4**

**Deltagergebyr: 236,-**

## Kød som råvare i madproduktionen

AMU 48006

Deltageren kan ud fra grundlæggende viden om forskellige kødtyper, slagte- og modningsprocesser foretage korrekt opbevaring og bedømme kvaliteten af kød som råvare til madproduktion - både i forhold til konventionelt og økologisk kød. Deltageren kan vælge kødtyper, udskæringer og egnede tilberedningsmetoder til produktion af ernæringsrigtige retter/måltider, som holder sig indenfor køkkenets økonomiske rammer. Deltageren kan klargøre og tilberede forskellige kødtyper og udskæringer til både klassiske og kreative retter/måltider, der er velsmagende og opfylder forskellige brugergrupperes ernæringsmæssige behov. Deltageren kan vurdere den kulinariske og æstetiske kvalitet af de færdigt tilberedte kødkomponenter og måltider med henblik på at udvikle og forfine smag og måltidsoplevelse.

**Varighed: 3 dage**

**Deltager minimum: 4**

**Deltagergebyr: 354,-**

## Gastronomi uden fødevarerallergi

AMU 48138

Deltageren kan:

- ved menuplanlægning og udvikling af retter tage hensyn til de fødevarer, der oftest forårsager allergiske reaktioner.
- ved tilberedning erstatte de allergifremkaldende fødevarer, så retterne stadig er gastronomisk indbydende og velsmagende.
- udarbejde liste over anvendte ingredienser i de enkelte retter til både gæster og egenkontrol.
- informere gæsten om de allergener, der indgår i retterne på menuen, efter gældende lovgivning om mærkning af fødevarer samt vejlede gæsten i relation til fødevarerallergi.
- Deltageren kender symptomerne på allergisk reaktion og kan handle hensigtsmæssigt i disse situationer.

**Varighed: 2 dage**

**Deltager minimum: 4**

**Deltagergebyr: 236,-**

## Smagen i centrum

AMU 45874

Deltageren kan på baggrund af grundlæggende viden om de fem grundsmage blive bevidst om egen smagssans. Deltageren kan anvende en praktisk metode til at foretage tilsmagning samt anvende viden om grundsmage i relation til brugernes behov og forventninger. Deltageren kan inddrage viden om grundsmage og tilsmagning i forhold til sammensætning og tilberedning af små og store måltider.

**Varighed: 2 dage**

**Deltager minimum: 4**

**Deltagergebyr: 236,-**

## Prisberegning i den daglige madproduktion

AMU 46816

Deltageren kan anvende skabeloner i regneark til udarbejdelse af kalkulationer på enkeltretter og buffeter og vurdere resultatet af disse. Deltageren kan beregne kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag på enkeltretter og buffeter inden for produktionskøkkenområdet. Deltageren kan i den daglige drift kalkulere kostprisen på enkeltretter og buffeter til fastsættelse af salgspris på baggrund af en given dækningsgrad. Deltageren kan vurdere en beregnet dækningsgrad i forhold til en kalkuleret dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

**Varighed: 2 dage**

**Deltager minimum: 4**

**Deltagergebyr: 236,-**

## Bagning med surdej i produktionskøkkener

AMU 45944

Deltageren kan kreativt portionere og anrette et bredt sortiment af retter, så maden fremvises indbydende for forskellige målgrupper. Deltageren kan anvende forskellige råvarer, teknikker og serveringsformer til sensorisk at anrette tallerken, fade og buffet målrettet forskellige målgrupper. Deltageren kan anvende sensorisk analyse og vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og /eller salgsparameter. Deltageren kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol. Deltageren kan anvende anretningen og egen værtsrolle til at skabe en positiv måltidsstemning målrettet forskellige brugergrupper.

**Varighed: 2 dage**

**Deltager minimum: 4**

**Deltagergebyr: 236,-**

## Sundere kager og desserter i madproduktion

AMU 48008

Deltageren kan udvælge egnede råvarer til produktion af sundere kager og desserter. Deltageren kan reducere ingredienser i eksisterende opskrifter og kan udvikle nye og kreative opskrifter målrettet brugergruppernes behov og ønsker og samtidig tage hensyn til sensorisk kvalitet og hygiejne.

Deltageren kan udvikle nye og kreative opskrifter til produktion af sundere kager og desserter målrettet brugergruppernes behov og ønsker. Deltageren kan reducere ingredienser i en eksisterende opskrift og erstatte med næringsgivende råvarer eller andre erstatningsingredienser målrettet forskellige brugergruppernes behov for et sundere alternativ af kager og desserter.

**Varighed: 3 dage**

**Deltager minimum: 4**

**Deltagergebyr: 354,-**

## Reducering af madspild

AMU 47988

Deltageren kan anvende aktuelle data fra egen arbejdsplads til at identificere og kategorisere madspild i et produktionskøkken. Deltageren kan udarbejde strategi og konkrete planer for reduktion af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtigt bortskaffelse af endeligt madspild. Deltageren kan facilitere og implementere alle processerne i reduktionen af madspildet for hele flowet fra indkøb til afrydning. Deltageren kan motivere medarbejderne i samarbejdet om at reducere madspildet i virksomheden.

**Varighed: 2 dage**

**Deltager minimum: 4**

**Deltagergebyr: 236,-**





## Økonomi

Det er muligt at søge VEU-godtgørelse efter gældende regler. Der kan også søges om kørselsgodtgørelse. Hvis du har mere end 60 km. mellem skolen og dit hjem kan du søge om at få kost og logi på skolen.

Deltagerbetaling og kursustidspunkter – se [www.eucnordvest.dk/kursus](http://www.eucnordvest.dk/kursus).  
Hvis du er ledig, skal din deltagelse aftales med jobcentret eller din A-kasse.

## Udeblivelse og frmelding

Ved udeblivelse fra en uddannelse eller frmelding mindre end en uge før uddannelsens start opkræver skolen selvstændige erhvervsdrivende og arbejdsgivere en afgift, se [www.eucnordvest.dk/kursuscenter](http://www.eucnordvest.dk/kursuscenter) / AMU-kurser og efteruddannelse / Betingelser ved tilmelding til AMU-kurser.

I visse tilfælde kan arbejdsgiveren fritages fra at betale afgift, bl.a. hvis han erstatter den frmeldte eller udeblevne medarbejder med en anden. Der tages forbehold for ændringer.

## Tilmelding

Du kan tilmelde dig på [www.eucnordvest.dk/kursus](http://www.eucnordvest.dk/kursus)

### Har du læse/staveproblemer?

Tilmeld dig i god tid og fortæl om dit problem.  
Vi kan bestille en IT-rygsæk til dig.

