



Er du klar til sommer?

Bliv klædt på til et spændende job på fx en café eller et mindre spisested ude i sommerlandet, når turistsæsonen sætter ind.

Vi har sammensat et inspirerende forløb til dig på 5 dage, som består af to kurser i dagene: 1. – 5. april 2019.

Fremstilling og servering af kaffe, kakao og te

Varighed: 2 dage

På dette kursus lærer du bl.a. at:

- Anvende både moderne og traditionelle metoder ved fremstilling og servering af kaffe, kakao og te.
- Gæstebetjene i kolde og varme drikke fremstillet af kaffe, te og kakao.

Sammensætning af menu i restaurant og kantine

Varighed: 3 dage

På kurset lærer du bl.a. at:

- Anvende de fem sensoriske grundsmage i planlægning og tilberedning af menuer.
- Inddrage dansk og international madkultur ved sammensætning af forskellige menuer.
- Efterleve gældende hygiejneregler.

Målgruppe

Forløbet henvender sig særligt til dig, som er faglært/ufaglært medarbejder, og som enten er eller har ønske om at arbejde i køkkenet på en café eller et mindre spisested.

6-ugers jobrettet

Forløbet er sammensat af kurserne: Fremstilling og servering af kaffe, kakao og te, AMU-mål: 43696 og Sammensætning af menu i restaurant og kantine, AMU-mål 45492.

Begge er på Beskæftigelsesministeriets positivliste over kurser, du kan vælge, hvis du er ledig dagpenge-modtager med ret til 6-ugers jobrettet uddannelse.

Tilmelding

For ledige: www.amunordjylland.dk

For ansatte: Tilmelding og ansøgning om VEU-godtgørelse foretages på: www.efteruddannelse.dk

Økonomi

Kurserne gennemføres under AMU rammer med mulighed for at søge løntabs-godtgørelse, befordringsgodtgørelse m.v. I henhold til AMU lovgivningen

Vi er dine kontakter

Susan Nissen
Kursussekretær – for hjælp til tilmelding
Tf.: 9633 2229
E-mail: sni@amunordjylland.dk

Charlotte Vodsgaard Kragh,
Hotel, køkken og restaurant, koordinator
Tf.: 9633 2348
E-mail: cvk@amunordjylland.dk



I vores køkken kan vi li':
økologi • Lokale råvarer
÷ Madspild • Miljø

AMU  Nordjylland