
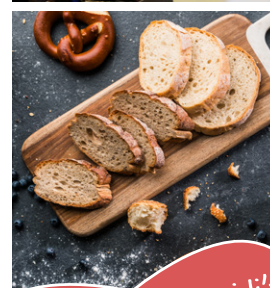


Køkken, hotel og restauration 2019

 AMU-kurser	Planlagte opstartsdatoer	Varighed (dage)	AMU-mål
Almen fødevarerhygiejne 6	4/3, 1/4, 6,5, 17/6, 12/8, 9/9, 7/10, 4/11, 2/12	3	45818
Almen fødevarerhygiejne for tosprogede	21/10	10	43346
NYHED! Klar til sommerjob! På fx en café eller et mindre spisested ude i sommerlandet, når turistsæsonen sætter ind.	1/5	5	43696 45492
NYHED! Til dig, der gerne vil være madhåndværker Et lille forløb til dig, som gerne vil sammensætte og fremstille lækre og ernæringsrigtige retter.	8/4	5	47397 47519
NYHED! Smagen i centrum 6	25/3, 2/5, 22/8, 31/10	2	45874
NYHED! Sund og velsmagende mad til voksne 6	12/6, 17/9, 6/11	3	47066
NYHED! Rundt om konflikten med gæsten 1 6	24/4, 23/9, 18/11	1	48432
NYHED! Rundt om konflikten med gæsten 2	25/4, 24/9, 19/11	1	48433
Ergonomi inden for fag/ufaglærte job 6	<i>Ring og hør nærmere</i>	2	40392
Danske tapas	1/4, 17/6, 19/8, 20/11	3	48021
Sandwich og caféretter	4/4, 20/6, 9/9, 4/11	2	48375
Grundtilberedning i restaurant og kantine 6	<i>Ring og hør nærmere</i>	5	45491
Søde sager i restaurant og kantine	9/4, 9/12	4	45493
Supper og saucer i restaurant og kantine	2/10	3	45496
Smørrebrød – nu og i fremtiden	18/3, 13/5, 7/10	3	40839
Mad som i gamle dage for storkøkkener 6	30/9, 11/11	2	46658
Årstidernes råvarer i måltiderne 6	29/4, 3/6	2	47667
Bagværk i restaurant og kantine	20/5, 26/8, 25/11	4	45497
Menusammensætning 6	6/5, 22/10	4	44603
Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine 6	11/3, 2/9, 2/12	5	44605
Reducering af madspild 6	28/3, 28/10	2	47988
Mad til børn – sunde børn 6	27/5, 25/9, 13/11	3	42886
Danske egnsretter på menuen	25/6	2	47729
Råvarer i køkkenet 6	27/6, 12/9	2	47350
Diæt- og allergikost 6	<i>Ring og hør nærmere</i>	5	42452



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

6

= Kurser for dig, som er ledig og med ret til 6 ugers jobrettet uddannelse.



Køkken, hotel og restaurant 2019



Vores kurser

Medarbejdere i kantiner og professionelle køkkener tilgodeses med en lang række AMU-kurser inden for bl.a. fremstilling og anretning af kolde og varme retter, borddækning, servering, kvalitetsstyring og brug af storkøkkenets maskiner.

Er du ledig med ret til 6 ugers jobrettet uddannelse?

Kurserne markeret med **6** er på uddannelsesministeriets positivliste. De er valgt ud fra erfaringer om, at kurserne ruster deltagerne godt til at arbejde i branchen. Både ledige med ret til 6 ugers jobrettet uddannelse og beskæftigede kan deltage på kurserne.

Tilmelding, virksomheder, beskæftigede og selvstændige

www.efteruddannelse.dk

Ansøgning om VEU-godtgørelse skal ligeledes ske der.

Tilmelding – ledige

www.amunordjylland.dk

Tlf. 9633 2211.

Ledige skal kontakte deres a-kasse eller jobcentret inden tilmelding.

Deltagerbetaling

Der er lovbestemt deltagerbetaling på AMU-uddannelserne efter forskellige satser. Kontakt os for nærmere information.

Kontakt os



Susan Nissen
Kursussekretær
Tlf.: 9633 2229
sni@amunordjylland.dk

AMU-kurser inden for køkken, hotel og restauration.



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