

# Køkken, hotel og restauration

[www.amunordjylland.dk/koekken-hotel-og-restaurant](http://www.amunordjylland.dk/koekken-hotel-og-restaurant)

Hvad enten du allerede arbejder i et køkken – eller drømmer om at komme til det – så har vi kurset til dig.

Vi lægger vægt på at følge tidens tendenser, og for os er økologi, bæredygtighed og brugen af lokale råvarer noget, vi prioriterer højt i undervisningen.

| AMU-kurser   | Varighed (dage) | AMU-mål |
|--|-----------------|---------|
| Anretning  | 3               | 48813   |
| Udvikling af nye retter  | 2               | 48838   |
| Syltning og fermentering af sæsonens råvarer   | 3               | 48682   |
| Nye pålægstyper af sæsonens råvarer  | 2               | 48681   |
| Fødevarehygiejne og egenkontrol  | 4               | Pakke   |
| Røgning og saltning i tilberedning af mad 1  | 2               | 48674   |
| Røgning og saltning i tilberedning af mad 2  | 1               | 48675   |
| Tilberedningsmetoder i madproduktion   | 10              | 48780   |
| Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1<br>Varme og lune retter, herunder anretninger | 2               | 48817   |
| Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 2<br>Varme og lune retter, herunder anretninger | 2               | 48818   |
| Menusammensætning  | 2               | 48842   |
| Grundtilberedning  | 3               | 48837   |
| Smagen i centrum   | 2               | 45874   |
| Det gode grundforråd   | 2               | 47519   |
| Planlægning af menu  | 2               | 48844   |
| Det nordiske køkken i madfremstilling  | 2               | 48832   |
| Bæredygtig madfremstilling   | 2               | 48816   |
| Almen fødevarehygiejne   | 3               | 45818   |
| Kalkulation i køkkenet – trin 1  | 2               | 48822   |
| Kalkulation i køkkenet – trin 2  | 1               | 48823   |
| Gastronomen som vært   | 2               | 47567   |

Se opstartsdatoer på:

[www.amunordjylland.dk/koekken-hotel-og-restaurant](http://www.amunordjylland.dk/koekken-hotel-og-restaurant)



**6** Information til dig, der er ledig og har ret til 6 ugers jobrettet uddannelse: Næsten alle kurser ligger på Positivlisten i samme pakke.

Læs mere 

# Køkken og restaurant



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

AMU  Nordjylland



## Seritronics medarbejdere på skræddersyet kursus:

"Vi er imponerede over hvor hurtige og effektive AMU Nordjylland har været til at hjælpe os. De har været lynhurtige til at etablere kurser med kvalitet. AMU Nordjylland har været med til at skræddersy ugekurser, hvor der har været fokus på både sundhed, livskvalitet og kommunikation. Vores medarbejdere har været begejstrede, og har alle fået nye input til dagligdagen. Seritronic får glade medarbejdere tilbage på arbejde."

Tina Kramer, Quality Manager  
Seritronic. December 2019

I vores køkken følger vi trends og tendenser i branchen tæt. Hermed sikrer vi os, at vores kurser altid er aktuelle.

## For virksomheder

Hvis I, som virksomhed, har et behov for ny viden og færdigheder, hjælper vi gerne!

- Vi kan sammensætte kurser og forløb, så det passer præcist til jer og er fleksible mht afholdelse.

Vi har gode erfaringer med fx at kombinere køkkenkurser med kurser inden for Kommunikation og konflikthåndtering eller trivsel, velvære og ergonomi.

**Tilmelding, virksomheder, beskæftigede og selvstændige**  
[www.amunordjylland.dk/koekken-hotel-og-restaurant](http://www.amunordjylland.dk/koekken-hotel-og-restaurant)

[www.efteruddannelse.dk](http://www.efteruddannelse.dk)

Ansøgning om VEU-godtgørelse skal iggledes ske der.

**Husk at virksomheden kan modtage VEU-godtgørelse, mens medarbejderne er på kursus!**

## For ledige

**Er du ledig med ret til 6 ugers jobrettet uddannelse?**

Kurserne 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 - ledige**  
[www.amunordjylland.dk/koekken-hotel-og-restaurant](http://www.amunordjylland.dk/koekken-hotel-og-restaurant)  
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 og restauration.**



**Charlotte Vodsgaard Kragh**  
Køkken og restaurant  
Faglærer og koordinator

Tf.: 9633 2348  
E-mail: cvk@amunordjylland.dk

Velkommen i vores køkken, hvor vi arbejder professionelt i en hyggelig atmosfære! i-)

**AMU**  **Nordjylland**