

Køkken, hotel og restauration 2019

AMU-kurser

Planlagte
opstartsdatoer

Varighed
(dage)

AMU-
mål

Til dig, som gerne vil arbejde med mad

| | | | |
|--|------------------|---|-------|
| Almen fødevarerhygiejne | 19/8, 23/9, 2/12 | 3 | 45818 |
| Råvarer i køkkenet – trin 1 | 26/9 | 2 | 48826 |
| Menusammensætning | 30/9 | 4 | 44603 |
| Grundtilberedning | 7/10 | 3 | 48837 |
| Det gode grundforråd – opbygning og anvendelse | 10/10 | 2 | 47519 |
| Tilberedning af det varme og kolde køkken – trin 1 | 14/10 | 2 | 48817 |
| Tilberedning af det varme og kolde køkken – trin 2 | 16/10 | 2 | 48818 |
| Anretning | 21/10 | 3 | 48813 |
| Smagen i centrum | 24/10 | 2 | 45874 |
| Planlægning af menu | 28/10 | 2 | 48844 |
| Bæredygtig madfremstilling | 30/10 | 2 | 48816 |



6

Alle kurserne er for dig, som er ledig og med ret til 6 ugers jobrettet uddannelse.

Til dig, der gerne vil tilbage til faget

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Grundtilberedning | 7/10 | 3 | 48837 |
| Det gode grundforråd – opbygning og anvendelse | 10/10 | 2 | 47519 |
| Tilberedning af det varme og kolde køkken – trin 1 | 14/10 | 2 | 48817 |
| Tilberedning af det varme og kolde køkken – trin 2 | 16/10 | 2 | 48818 |
| Anretning | 21/10 | 3 | 48813 |
| Smagen i centrum | 24/10 | 2 | 45874 |
| Planlægning af menu | 28/10 | 2 | 48844 |
| Bæredygtig madfremstilling | 30/10 | 2 | 48816 |
| Gastronom som vært | 4/11 | 2 | 47567 |
| Kalkulation i køkkenet – trin 1 | 6/11 | 2 | 48822 |
| Kalkulation i køkkenet – trin 2 | 8/11 | 1 | 48823 |
| Udvikling af nye retter | 11/11 | 2 | 48838 |
| Det nordiske køkken i madfremstilling | 13/11 | 2 | 48832 |



Køkken og restaurant 2019



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

Se altid aktuelle datoer på www.amunordjylland.dk/koekken-hotel-og-restaurant.html

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 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 og restauration.



Charlotte Vodsgaard Kragh
Køkken og restaurant
Faglærer og koordinator

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

AMU  **Nordjylland**