



6. maj 2019

# Køkken og restauration 2019

 AMU-kurser	Planlagte opstartsdatoer	Varighed (dage)	AMU-mål
---	--------------------------	-----------------	---------

6 Almen fødevarehygiejne	6/5	3	45818
6 Almen fødevarehygiejne for tosprogede	21/10	10	43346

<b>NYHED!</b> Smagen i centrum	2/5	2	45874
6 Det gode grundforråd - opbygning og anvendelse	9/5	2	47519
6 Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1	13/5	2	48817
6 Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 2	15/5	2	48818
6 Det nordiske køkken i madfremstilling	20/5	2	48832
6 Grundtilberedning	22/5	3	48837
Røgning og saltning i tilberedning af mad 1	27/5	2	48674
Røgning og saltning i tilberedning af mad 2	29/5	1	48675
Nye pålægstyper af sæsonens råvarer	3/6	2	48681
6 Planlægning af menu	6/6	2	48844
Søde sager i restaurant og kantine	11/6	4	45493
Menusammensætning	11/6	4	44603
6 Anretning	17/6	3	48813
Kuvert- og madbrød bagt i restauranten	20/6	2	48274
6 Kalkulation i køkkenet - trin 1	24/6	2	48822
6 Kalkulation i køkkenet - trin 2	26/6	1	48823
6 Udvikling af nye retter	27/6	2	48838



**6**

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



Læs mere 

# Køkken og restaurant 2019



Se altid aktuelle datoer på [www.amunordjylland.dk/koekken-hotel-og-restaurant.html](http://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 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](http://www.efteruddannelse.dk)

Ansøgning om VEU-godtgørelse skal ligeledes ske der.

## Tilmelding - ledige

[www.amunordjylland.dk](http://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](mailto: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](mailto:cvk@amunordjylland.dk)

**AMU**  **Nordjylland**