



Til dig, der gerne vil være madhåndværker

Vi har sammensat to kurser til dig, som gerne vil sammensætte og fremstille lækre og ernæringsrigtige retter.

Kom og vær med: 8. – 12. april 2019

Grundlæggende ernæring og måltidsplanlægning

Varighed: 3 dage

Vi sætter fokus på korrekt ernæring i måltidet.

Du lærer

- At planlægge og sammensætte ernæringsrigtige måltider
- Grundlæggende viden om energigivende næringsstoffer og officielle ernæringsanbefalinger herfor
- At sammensætte måltider ud fra råvarernes indhold af fedtsyrer, kulhydrater og kostfibre samt proteinets biologiske værdi
- At vurdere og beregne retternes/måltidets indhold af næringsstoffer.

Det gode grundforråd – opbygning og anvendelse

Varighed: 2 dage

Dette kursus er for dig, der skal planlægge og opbygge et grundforråd efter årstiden. Der ud fra kan du skabe indbydende og velsmagende retter.

Du lærer at:

- Planlægge, indkøbe og opbygge et grundforråd efter årstiden
- Hvordan du bedst opbevarer råvarerne
- Fremstille og anrette lækre madretter ved brug af årstidens råvarer
- Skabe optimal smagsoplevelse
- Få mest muligt ud af alle ingredienser.

Målgruppe

Forløbet henvender sig særligt til dig, som er faglært/ufaglært medarbejder, og som enten er eller har ønske om at arbejde med madfremstilling i institutionskøkkener, storkøkkener, kantiner, caféer m.fl.

6-ugers jobrettet

Forløbet er sammensat af kurserne: Grundlæggende ernæring og måltidsplanlægning, AMU-mål: 47397 og Det gode grundforråd – opbygning og anvendelse, AMU-mål: 47519

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