



Nøglehullet på
spisesteder

Sundere retter med Nøglehulsmærke på spisesteder

AMU-mål: 46945

Varighed: 2 dage

Se aktuelle opstartsdatoer:

www.amunordjylland.dk/amu

> Servicefagene

> Køkken, hotel og restaurant.

Velkommen på kurset, hvor du lærer at planlægge, tilberede og sammensætte sundere retter, der er velsmagende og indbydende, og som lever op til kriterierne for Nøglehulsmærket på spisesteder.

Du lærer at følge lovgivningen inden for mærkningsordningen og at udarbejde dokumentation for den ernæringsmæssige sammensætning i Nøglehulsretterne.

Du bliver i stand til at formidle Nøglehulsmærkede retter over for spisegæsterne samt til at fremme et sundere valg og højne spiseoplevelsen ved at anrette og præsentere maden med fokus på kvalitet, smag og behag.

Målgruppe

Kurset henvender sig til dig, som er enten faglært eller ufaglært medarbejder, og som enten er, eller har ønske om at blive beskæftiget med fremstilling af mad i en nøglehulsmærket virksomhed.

Økonomi

Kurserne gennemføres under AMU rammer med mulighed for at søge løntabs-godtgørelse, befordringsgodtgørelse m.v. I henhold til AMU lovgivningen.

Tilmelding

Såvel tilmelding som ansøgning om VEU-godtgørelse foretages på:

www.efteruddannelse.dk

Uddannelsessted

AMU Nordjylland
Sofievej 61
9000 Aalborg.

Yderligere information

Susan Nissen, kursussekretær

Telefon: 9633 2229

E-mail: sni@amunordjylland.dk

Helle Damgaard Bonde,

Hotel, køkken og restaurant

Telefon: 9633 2208

E-mail: hdb@amunordjylland.dk

Nøglehulsordningen på spisesteder

– gør det nemt at vælge sundere mad.

Ét af kravene til et Nøglehulscertificeret spisested, er at mindst én medarbejder skal have gennemført AMU-kurset "Sundere retter med Nøglehulsmærke på spisesteder". Læs mere om ordningen på:

www.noeglehulletpaaspisesteder.dk



Nøglehullet på
spisesteder

noeglehulletpaaspisesteder.dk