



SPECIALISTKURSUS



Convenience specialist

Produktion af convenience food - 47482

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



Bæredygtighed med resultater

Convenience specialist er til dig, der stiller krav til at arbejde målrettet med nytænkning inden for bæredygtighed, madspild etc.

Forbrugernes forventninger til convenience er steget markant, og kurset gør dig i stand til at imponere dine kunder/gæster med spændende convenience

produkter af høj kvalitet med fokus på sundhed.

Vi kommer naturligvis også til at arbejde med den sensoriske del og generelle smagssammensætning.



Kursets opbygning

Convenience specialist er tilrettelagt som arbejdsmarkedsuddannelse (AMU) med AMU-fag: 47482 Produktion af convenience food (varighed 3 dage).

Kurset udbydes mindst én gang om året og er opbygget af 2 moduler på henholdsvis 2 dage og 1 dag.

Hvert modul er en kombination af teori og praktisk arbejde.

Der skal påregnes træning af teknikker mellem modulerne.

Convenience specialist er for dig, der:

- Ønsker at udfordre dig selv inden for dit fag.
- Tænker i tidens trends og udnytter mulighederne.
- Ønsker at udvide sortimentet og øge salget.
- Ønsker at samarbejde i et professionelt netværk, hvor du kan blive inspireret sammen med kolleger på dit niveau.
- Ønsker at blive endnu bedre til at møde dine kunder/gæster og overgå deres forventninger.
- Er ejer eller ansat på en restaurant, en butik, et kursuscenter, hotel, konferencecenter, café, kro eller anden form for produktion og ønsker at skabe unikke oplevelser for dine kunder/gæster.



Modul 1 - 2 dage

Indhold

- Convenience food af høj kvalitet
- Udskæring og marinerings af råvarer
- Convenience som færdigret
- Fokus på optimal emballering og opbevaring
- Tilbehør til convenience
- Sundhed og ernæring
- Prisfastsættelse og indtjening.

Modul 2 - 1 dag

Indhold

- Nytænkning af råvarer og tilbehør
- Brød som tilbehør til convenience
- Spændende og innovative præsentationer
- Prisfastsættelse og indtjening
- Arbejds miljø og sikkerhed.



Pris og tilmelding

Convenience specialist er tilrettelagt som arbejds-markedsuddannelse (AMU).

Deltagerbetaling kan ses på kurser.zbc.dk/specialist-kurser-foedevarer, og det er også der, du tilmelder dig.

Du kan søge VEU godtgørelse og befordringstilskud efter gældende regler. Det er også muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

Kurset er ekskl. forplejning. Forplejningen kan købes

i Food Hall, og ZBC tilbyder mulighed for indkvartering på elevhotellet.

Adgangskrav

Uddannelsen er rettet mod fagfolk, og niveauet er lagt derefter.

Kontakt

Hvis du ønsker yderlige oplysninger om kurset, er du velkommen til at kontakte uddannelseschef Ivan Kousholt, tlf. 2844 2065





SPECIALISTKURSUS



Vinekspert masterclass

- helt ind til kernen

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Gourmet Appetizers

En eksklusiv start – detaljer der smager!

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Bæredygtighedsambassadør

- gør en forskel

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



MASTERCLASS



"Grønt på Hjernen"

I samarbejde med Rasmus Bredahl

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Barista

- Kaffe med passion

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Reduktion af madspild

- Små skridt, store resultater

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Ekspert i tang

- en gevinst, der er til at få øje på

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Gelatiere

Italiensk is og klassiske iscremer

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Gourmet Vegetar

- et sundt valg

Var med. Verden er til at forandre - zbc.dk

Se flere specialistkurser og Masterclasses på kurser.zbc.dk/specialistkurser-masterclass



ZBC

**Vær med.
Verden er til at forandre.**
zbc.dk

ZBC
Selandia Park 6
4100 Ringsted
Tlf.: 5578 8888