KURSER OG EFTERUDDANNELSE

Fleksible fødevarekurser

- kurser der passer til dig og din kalender

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

”Fleksible fødevarekurser” er et tilbud til dig, der selv vil tilrettelægge dit kursusforløb. Her kan du få det kompetenceløft, du har brug for – i dit eget tempo, og du kan afslutte kurset, når uddannelsens mål er nået – typisk efter det antal dage, som kurset er normeret til.

Du får individuel undervisning med udgangspunkt i dine erfaringer og behov, og du arbejder selvstændigt i køkkenet efter en plan, som du lægger sammen med underviseren. Det er altså ikke holdundervisning, som du kender fra andre kurser. Kursets materialer vil være tilgængelige digitalt, så du har dem ved hånden, når du har brug for dem.

Der er kort tilmeldingsfrist og du vil ikke opleve, at kurset bliver aflyst.

Du kan vælge mellem 10 spændende kurser, der har fokus på nytænkning, bæredygtighed, madspild og planteproteiner

Sensorisk analyse - et kursus, der giver dig redskaber til at justere en ret, så den passer til kunderne.
AMU-fag 48797 – varighed 3 dage

Smagen i centrum – et kursus, hvor du bliver bevidst om din egen smagsevne og lærer at smage maden til, så måltidet bliver rig på smag.
AMU-fag 45874 – varighed 2 dage.

Sensorisk anretning – et kursus, hvor du gennem kreative processer skaber gode madoplevelser til kunderne.
AMU-fag 48795 – varighed 2 dage.

Økologi i den daglige madproduktion – et kursus, der giver dig redskaber til at forvandle økologiske råvarer til smagsfulde retter, der følger årstiden.
AMU-fag 48775 – varighed 3 dage.

Det klimavenlige køkken – et kursus, hvor du lærer at udvikle og fremstille klimavenlig mad med udgangspunkt i ”De nye Nordiske” principper.
AMU-fag 43060 – varighed 2 dage.

Reduktion af madspild 1 – et kursus, hvor du med viden om madspild får viden om, hvordan retter kan omformes til nye delikate kreationer.
AMU-fag 48800 – varighed 2 dage.

Forny måltidet med sundere råvarer – et kursus, hvor sundhed og sund livsstil går hånd i hånd med, at måltidet skal være en nydelse.
AMU-fag 47666 – varighed 2 dage.

Mad til vegetar og veganer – et kursus, hvor du får viden om vegetar- og veganerretter og hvordan du fremstiller dem, så kunderne får en god sensorisk oplevelse.
AMU-fag 48781 – varighed 3 dage.

Sundere smørrebrød
– et kursus, hvor du udvælger og kombinerer råvarer til tilberedning af hverdags smørrebrød med høj ernæring og sensorisk kvalitet.
AMU-fag 48784 – varighed 2 dage.

Tilberedning af det varme og kolde køkken – trin 1 – et kursus, hvor du får grundlæggende viden om sensorik til at skabe og vurdere klassiske danske retter.
AMU fag 48817 – varighed 2 dage.

Der kan søges om VEU-godtgørelse og befordringstilskud efter gældende regler, og det er også muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

Kurser og tilmelding
Klik ind på kurser.zbc.dk/fleksible-foedevarekurser, hvor du kan se kurserne, datoer og priser, og det er også der, du tilmelder dig. Tilmelding skal ske 1 uge inden kursusstart.

Kontakt
Uddannelsesleder Lisbeth Perthu
Tlf. 4172 1105

Vær med.
Verden er til at forandre.
Det starter i skolen – zbc.dk

ZBC
Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888