



KURSER OG EFTERUDDANNELSE

ZBC

Fleksible fødevarekurser

Food & Hospitality Center

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



Efteruddannelse for hotel- og restaurationsbranchen

- kurser der passer til dig og din kalender

Fleksible fødevarer kurser er et koncept, hvor vi bl.a. sætter fokus på madspild, bæredygtighed og nytænkning. Det fungerer på samme måde som "åbent værksted"; et fleksibelt tilbud til dig, der gerne selv vil tilrettelægge dit kursusforløb.

Her kan du få det kompetenceløft, du har brug for – i dit tempo. Du kan starte, når du har tid, og ugedagen bestemmer du selv, lige som du også kan dele kurset op og komme de dage, der passer dig.

Du får individuel undervisning med udgangspunkt i dine erfaringer og behov. Du arbejder i dit eget tempo efter en plan, du har lagt sammen med underviseren, og du vil derfor ikke opleve holdundervisning, som du kender fra almindelig klasseundervisning. Der er kort tilmeldingsfrist, og kurset bliver ikke aflyst.

Tilmelding

Fleksible Fødevarer har åbent hver mandag, tirsdag, onsdag og torsdag og foregår på vores lokation Maglegårdsvej 8 i Roskilde.

Du skal tilmelde dig senest 2 hverdage før kursusstart. Du er optaget på kurset, når du modtager bekræftelsen på, at du kan deltage på kurset.

På kurser.zbc.dk/fleksible-foedevarekurser, finder du kurserne, datoer og priser. Det er også der, du tilmelder dig.

Der kan søges om VEU-godtgørelse og befordringstilskud efter gældende regler.

Medarbejdere omfattet af 3F/HORESTA overenskomsten med minimum 6 måneders anciennitet, kan udover VEU-godtgørelse søge tilskud gennem Hotel-, Restaurant- og Turisterhvervets Kompetenceudviklingsfond. Beløbet er 629 kr. pr. dag. Det er en forudsætning, at medarbejderen ikke har opbrugt retten til selvvalgt uddannelse.

Kontakt

For yderligere information angående HRT kompetencefonde kan du kontakte chefkonsulent Anette Volkmann, Ja tak til efteruddannelse Tlf.: 2072 3095/ anette@projektjatak.dk

For konkrete muligheder inden for Fleksible Fødevarer kurser kan du kontakte uddannelsesleder Lisbeth Perthu Tlf. 4172 1105/ pert@zbc.dk og uddannelsessekretær Lene Bødker Tlf. 4172 1091/ lnb@zbc.dk

Har du brug for at få pudset nogen af dine andre kompetencer af, måske inden for it, økonomi eller ledelse, har vi et tilsvarende fleksibelt tilbud via vores Digitale Læringscentre. Her er ligeledes åbent hver mandag-torsdag i byerne Næstved, Roskilde og Slagelse, eller du kan vælge at tage en række af kurserne som online fjernundervisning.

Klik ind på kurser.zbc.dk/dl og se de mange muligheder eller find inspiration i brochuremateriale, du finder i boksen til højre på siden.

Du kan vælge mellem en række spændende kurser, der har fokus på nytænkning, bæredygtighed, madspild og planteproteiner, bl.a.:

Det nordiske køkken i madfremstilling, 2 dage / AMU-nr. 48832

På dette kursus lærer du at:

- Fremstille retter fra det nordiske køkken, baseret på viden om kulinariske madtraditioner og bæredygtighed
- Bruge sensoriske redskaber og traditionelle nordiske råvarer i forfinelse og udvikling af retterne.

Reduktion af madspild, 2 dage / AMU-nr. 48800

På dette kursus lærer du at:

- Planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild
- Re-tænke alle arbejdsprocesser i jeres madproduktion og herigennem bidrage til både at minimere bortskaffelse, men også tænke bæredygtigt i forhold til madaffald og emballager.

Økologi i den daglige madproduktion, 3 dage / AMU-nr. 48775

På dette kursus lærer du at:

- Planlægge og producere økologiske måltider ud fra viden om sæson og udbud af økologiske råvarer
- Bruge tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte økologiske retter.

Bæredygtighed på hotel & restaurant, 2 dage / AMU-nr. 43735

På dette kursus lærer du at:

- Blive bevidst om sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning, samt sætte det i relation til jeres samlede økonomi og miljømålsætninger
- Registrere og medvirke til at reducere jeres ressourceforbrug og brug af miljøbelastende produkter.

Bæredygtig madfremstilling, 2 dage / AMU-nr. 48816

På dette kursus lærer du at:

- Planlægge bæredygtig produktion i køkkenet
- Minimere jeres madspil ved optimal udnyttelse af råvarer samt hensigtsmæssige indkøb, beregning af portionsstørrelser og effektiv genanvendelse af evt. overproduktion.

Smagen i centrum, 2 dage / AMU-nr. 45874

På dette kursus lærer du at:

- Bruge metoder til tilsmagning ud fra viden om de fem grundsmage og en bevidsthed om din egen smagsans
- Tilsmage både små og store måltider, så de bliver rige på smag .

Sensorisk anretning, 2 dage / AMU-nr. 48795

På dette kursus lærer du at:

- Tilberede og anrette måltider på tallerken, fad og buffet
- Pynte måltider, så de fremstår appetitvækkende
- Bruge din viden om sensorisk analyse ved både tilberedning og anretning, så du skaber gode madoplevelser for dine kunder.

Forny måltidet med sundere råvarer, 2 dage / AMU-nr. 47666

På dette kursus lærer du at:

- Udvælge erstatningsprodukter eller ingredienser ud fra ernæringsmæssige kostanbefalinger
- Tilberede måltider som imødekommer kundens ønsker og ernæringsmæssige behov
- Understøtte måltidets kulinariske kvalitet ved valg af egnede erstatningsingredienser.

Mad til vegetarer og veganere, 3 dage / AMU-nr. 48781

På dette kursus lærer du at:

- Planlægge og fremstille mad ud fra viden om vegetariske kostformer, der lever op til anbefalingen for normal kost
- Tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter
- Anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så kunden får en god sensorisk oplevelse.

Brød og madbrød med fibre og fuldkorn, 2 dage / AMU-nr. 40781

På dette kursus lærer du at:

- Udvælge råvarer og produkter ud fra deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter med afsæt i definitionen på fuldkorn.
- Fremstille dej samt bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn.
- Tage hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter, der følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger.

Signaturbrød, 2 dage / AMU-nr. 47404

På dette kursus lærer du at:

- Udvælge råvarer og produkter ud fra deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter
- Inddrage naturen, historien og arkitekturen fra lokalområdet som inspiration til udvikling og fremstilling af præcis dit signaturbrød.



ZBC



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

zbc.dk

ZBC
Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888