



KURSER OG EFTERUDDANNELSE

ZBC

Køkken- og restaurationsbranchen - 6 ugers AMU-kursus

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

ZBC

Vi har sammensat et kursusforløb inden for køkken- og restaurationsområdet, så du opnår en række af de kompetencer, der efterspørges i forbindelse med dit daglige virke.

Kursusforløb

Selve forløbet kører over 30 dage i perioden 19. oktober – 27. november 2020 på ZBC Roskilde.

Forløbet er sammensat af følgende kursusrække:

Kursus	Varighed	Datoer	Kursuskode
Grundtilberedning i restaurant og kantine	3 dage	19-21. oktober	48837
Tilberedning af det kolde og det varme køkken - trin 1	2 dage	22.-23. oktober	48817
Tilberedning af det kolde og det varme køkken - trin 2	2 dage	26.-27. oktober	48818
Almen fødevarerhygiejne	3 dage	28.-30. oktober	45818
Råvarer i køkkenet - trin 1	2 dage	2.-3. november	48826
Anretning	2 dage	4.-5. november	48813
Smagen i centrum	2 dage	6.+9. november	45874
Gastronomen som vært	2 dage	10.-11. november	47567
Bæredygtig madfremstilling	2 dage	12.-13. november	48816
Bæredygtighed på hotel og restaurant	2 dage	16.-17. november	43735
Iværksætter	3 dage	18.-20. november	48763
Reduktion af madspild	2 dage	23.-24. november	48800
Det nordiske køkken i madfremstilling	2 dage	25.-26. november	48832
Vejledning om fødevarerallergi	1 dag	27. november	48833

Efter forløbet

Du vil have opnået en faglig viden, så du kan løse en bred pallet af opgaver i en branche, som er præget af innovation og nytækning og en hverdag, der i konstant forandring.

Praktiske informationer

Tilmelding: Sker via jobcentret

Afholdelsessted:

ZBC, Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde

Undervisningstidspunkt:

Alle dage kl. 8.00-15.24

Mødested første dag:

Ved trappen ved hovedindgangen

Du skal medbringe: Skridsikre sko.

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

zbc.dk

ZBC
Selandia Park 6-8
4100 Ringsted
Tlf.: 5578 8888