



Tilmelding

Du tilmelder dig kurserne på efteruddannelse.dk via kviknummeret.

VEU-godtgørelse / lønkomensation

Onlinekurserne kan tages enten på lønkomensation eller med VEU-godtgørelse. VEU-godtgørelsen er i 2021 på 881 kr. pr. deltager pr. dag.

Undervisningen foregår online hjemme hos deltagerne, og for at deltage skal du have netadgang og en e-mailadresse.

Selv om det er fjernundervisning skal du være opmærksom på, at du skal være til stede online hver dag i 7,4 timer.

Kontakt

Beskæftigede:
Virksomhedskonsulent
Heidi Davidsen
tlf. 4133 4831 / mail: heda@zbc.dk

Ledige:
Karrierevejleder Connie Toft
tlf. 2519 2897 / mail: toft@zbc.dk



FJERNUNDERVISNING

ZBC

3F

HØRESTA

AMU undervisning

– online hjemmefra

kurser.zbc.dk/fjernundervisning

Valg af vine til menu og gæster

Du får kompetencer og gode værktøjer til at skabe spændende vinalg med fokus på pris, sæson, tema og stil. Du får kompetencer i at fastsætte interessante kombinationer mellem mad og vine, hvor den kulturelle oplevelsesværdi ved vinalget bliver vægtet på niveau med det sensoriske.

AMU 48282 | Varighed: 2 dage

Start: 6. januar

Kviknr.: 2809416101am8282on

Planlægning af menu

Du kan planlægge menuer til restaurant, kantine og catering – ud fra viden om grundtilberedning, smagssammensætning, sensorik og madkultur.

AMU 48844 | Varighed: 2 dage

Start: 5. januar

Kviknr.: 2809416101am8844on

Mad til vegetarer og veganere

Du kan planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere ud fra viden om vegetariske kostformer, som følger anbefalingen for normal kost. Du kan tilberede frugt og grøntsager til både varme og kolde retter samt anrette og præsentere retter, som giver en sensorisk oplevelse.

Kurset henvender sig til dig, der normalt er beskæftiget i branchen, og som har køkkenudstyr til rådighed.

AMU 48781 | Varighed: 3 dage

Start: 11. januar

Kviknr.: 2809416101am8781on

Forarbejdning af råvaretyper (fisk, skaldyr og bløddyr)

- At udvælge og vurdere råvarer ud fra kvalitet, økologi, lokalitet/nationalitet og madtekniske egenskaber.
- At klargøre og tilberede råvarer, så næringsstofferne bedst muligt bevares.

- At klassificere råvarer med gode kilder til sundhedsfremmende stoffer.
- At minimere madspild ved optimal udnyttelse af de enkelte råvarer.

AMU 48825 | Varighed: 2 dage

Start: 14. januar

Kviknr.: 2809416101am8825on

Det klimavenlige køkken

Du lærer at udvikle og fremstille klimavenlig mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer samt tilegner dig viden om lokal produktion, kvalitet, økologi og bæredygtighed til indkøb, tilberedning og madfremstilling med henblik på at udvikle et klimavenligere køkken.

Du lærer at fremstille smagfuld klimavenlig mad ud fra kendskab til danske madtraditioner og madkultur og principperne i "Ny nordisk køkken" og tilegne dig viden om økonomisk bæredygtighed og potentielle kundegrupper ved udvikling af koncepter for klimavenlig mad.

AMU 43060 | Varighed: 2 dage

Start: 18. januar

Kviknr.: 2809416101am3060on

Grundtilberedning i restaurant og kantine

Du kan anvende grundtilberedninger og -metoder inden for stegning, kogning, bagning og jævning. I tilberedningen kan du anvende køkkenfaglige termer, udvælge de rette råvarer og anvende de fem grundsmage.

AMU 48837 | Varighed: 3 dage

Start: 5. januar

Kviknr.: 2809415101amgrunon

Tilberedning af det kolde og det varme køkken

Du kan fremstille, tilsmage, anrette og præsentere klassiske/typiske retter inden for et af flg. kategorier: varme og lune retter, smørrebrød, kanapéer og sliders eller salater, sandwich, saucer og dressing.

AMU 48817 | Varighed: 2 dage

Start: 7. januar

Kviknr.: 2809415101amtilbon

Bæredygtighed i storkøkken

Du kan planlægge en madproduktion ud fra viden om bæredygtighed, økologi og lokale råvarer. Du kan desuden forholde dig til anvendelsen af globale råvarer samt beregne ressourceforbrug på vand, strøm og madspild ved produktion af måltider.

AMU nr. 48771 | Varighed: 3 dage

Start: 6. januar

Kviknr.: 2809415101ambædyon

Almen fødevarehygiejne

Deltagerne kan arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarehygiejne. Deltageren kan anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter. Deltagerne kan anvende viden om mikroorganismers til at hæmme mikroorganismers udvikling samt efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

AMU 45818 | Varighed: 3 dage

Start: 11. januar

Kviknr.: 2809415101amføyhon

Start: 25. januar

Kviknr.: 2809415101amføyhlon

Fødevarehygiejne og egenkontrol

Deltagerne kan arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarehygiejne. Deltageren kan anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter. Deltagerne kan anvende viden om mikroorganismers til at hæmme mikroorganismers udvikling samt efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

AMU 47481 | Varighed 4 dage

Start: 5. januar - Kviknr.: 2809415101amf0hon1
Start: 12. januar - Kviknr.: 2809415101amf0hon2
Start: 19. januar - Kviknr.: 2809415101amf0hon3

Varmt brød hele dagen

På kurset får du viden om og arbejder med fremstilling af kvalitetsbrød.
Du får indblik over, hvorledes du kan planlægge og producere bagværk på en måde, så du kan fremstille friskbagt brød over hele dagen.

AMU 47621 | Varighed: 2 dage

Start: 2. marts
Kviknr.: 2809414103am47621a

Europæiske brødtyper og produktudvikling

På Kurset får du viden om og arbejder med fremstilling af kendte europæiske brødtyper (eks. Filonebrød ciabattabrød etc.) Ydermere får du mulighed at arbejde med dej, der gør dig i stand til at lave dit eget signaturbrød.

AMU 45609 | Varighed: 3 dage

Start: 22. februar
Kviknr.: 2809414102am45609a

Smagsudvikling og salg af chokolade

På kurset får du viden om diverse chokoladetyper, og hvorledes disse håndteres fra råvare og til færdigt chokoladeprodukt. Du bliver ligeledes i stand til at pris-sætte og klargøre chokoladeprodukter til salg.

AMU 46931 | Varighed: 2 dage

Start: 1. februar
Kviknr.: 2809414102am46931a

Sæson - og temaprodukter i bagerier, påskeæg

På kurset får du viden om, hvorledes dele af et påske-sortiment sammensættes.
Du vil arbejde med ægte chokolade og vil blive introduceret for, hvorledes man anvender chokoladeforme f.eks. forme til fremstilling af påskeæg og fyldte chokolader.

Du får ligeledes indblik i, hvorledes du klargør disse chokoladeprodukter til salg.

AMU 47620 | Varighed: 2 dage

Start: 3. februar
Kviknr.: 2809414102am47620a

6 ugers jobrettet uddannelse

For dig, der ser en fordel i at gå fra ufaglært til faglært.

Varighed: 6 uger | Start: 11. januar

I løbet af disse 6 uger får du kendskab til en bred og grundlæggende viden, som giver dig muligheder for at vælge lige netop den uddannelse, der matcher dine fremtidige ønsker, eller blot ruster dig til et job i branchen med god viden om dine kompetencer, basisviden og muligheden for den efterfølgende rette uddannelse.

Grundtilberedning i restaurant og kantine

AMU 48837 | Varighed: 3 dage | Start: 11. januar

Tilberedning af det kolde og det varme køkken - 1

AMU 48817 | Varighed: 2 dage | Start: 14. januar

Tilberedning af det kolde og det varme køkken - 2

AMU 48818 | Varighed: 2 dage | Start: 18. januar

Råvarernes madlavningstekniske egenskaber

AMU 48808 | Varighed: 3 dage | Start: 20. januar

Råvarer i køkken - trin 1

AMU 48826 | Varighed: 2 dage | Start: 25. januar

Anretning

AMU 45813 | Varighed: 3 dage | Start: 27. januar

Smagen i centrum

AMU 45874 | Varighed: 2 dage | Start: 1. februar

Gastronomen som vært

AMU 47567 | Varighed: 2 dage | Start: 3. februar

Bæredygtig madfremstilling

AMU 48816 | Varighed: 2 dage | Start: 5. februar

Bæredygtighed på hotel og restaurant

AMU 43735 | Varrighed: 2 dage | Start: 9. februar

Økologi i den daglige madproduktion

AMU 48775 | Varighed: 3 dage | Start: 11. februar

Reduktion af madspild

AMU 48800 | Varighed: 2 dage | Start: 16. februar

Det nordiske køkken i madfremstilling

AMU 48832 | Varighed: 2 dage | Start: 18. februar

Kontakt og tilmelding

vedr. 6 ugers jobrettet uddannelse:

Lene Bødker, 4172 1091 / lnb@zbc.dk



ZBC

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

ZBC
Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888