

# Korte køkkenkurser



## Korte køkkenkurser

### Supper og saucer trin 1 2 dage (kursusnr. 48830)

Du lærer at fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindelige forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.

### Grundtilberedning 3 dage (kursusnr. 48837)

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.

### Brød, kager, desserter i køkken trin 1 - 4 dage (kursusnr. 48814)

Du lærer at fremstille forskellige dejtyper til brød og kager og anvende bake off produkter. Endvidere kan du fremstille anrette og pynte desserter.

### Brød, kager, desserter i køkken trin 2 - 4 dage (kursusnr. 48815)

Du lærer at fremstille kuvert og madbrød ved at anvende forskellige meltyper og bageteknikker. Fremstille kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering og anretning.

### Tilberedning af varme og kolde køkken trin 1

#### 2 dage (kursusnr. 48817)

Du lærer at klargøre og fremstille de mest forekommende og klassiske retter inden for det kolde og varme køkken. Tilsmage retter ud fra viden om de fem grundsmage.

### Tilberedning af varme og kolde køkken trin 2

#### 2 dage (kursusnr. 48818)

Du lærer at anvende viden om egen smag og de fem grundsmage i planlægningen. Nyttænke klassiske/typiske retter og komponerer nye garniture. Vuderer rettens/menuens kvalitet ud fra bæredygtighed. Udvikle og forfine hele måltidsoplevelsen ved anvendelse af de sensoriske redskaber.

### Menusammensætning 4 dage (kursusnr. 44603)

Her lærer du at sammensætte en menu ud fra virksomhedens sortiment i forhold til tilberedning, anretning, farve, udseende, sæson og pris - med vægt på madens ernæringsmæssige indhold og sammensætning. Desuden skal du være med til at udarbejde relevant salgsmateriale på dansk og engelsk, både manuelt og elektronisk.

### Anretning 3 dage (kursusnr. 48813)

Du lærer at portionere og anvende anretningsteknikker og anretningsformer, f.eks. tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet. Du skal også præsentere retter/mener og skabe positiv helhedsoplevelse for gæsten.

## Økonomi under uddannelsen

Der opkræves en deltagerbetaling efter gældende regler. Se takster for deltagerbetaling på vores hjemmeside.

Deltagere, som er i AMUs målgruppe, har mulighed for at søge om løntabsgodtgørelse under kurset.

Deltagere, som har mere end 24 km fra bopæl til uddannelsesstedet og retur, har ret til befordringstilskud. Det gælder dog ikke, hvis der er tale om virksomhedsforlagt undervisning. Befordringstilskud søges i forbindelse med tilmelding til AMU-kurser via [www.amu-fyn.dk](http://www.amu-fyn.dk).

## Yderligere information



Kursussekretær  
Heidi Nielsen  
[hn@amu-fyn.dk](mailto:hn@amu-fyn.dk)  
Tlf. 6313 5106

Gå ind og følg AMU-Fyn på:



Vi uddanner folk

Petersmindevej 50 • 5100 Odense C • [www.amu-fyn.dk](http://www.amu-fyn.dk)  
C. F. Tietgens Boulevard 27 • 5220 Odense SØ • Tlf. 66 13 66 70

