



KURSUS

Åbent køkken

Gastronomi & Sundhed

Inspiration
til at tage en
uddannelse i køkken
eller dygtiggøre
dig indenfor
køkkenfaget

Med denne kursusrække lærer du de grundlæggende teknikker og får ny inspiration til at nytænke og udvikle moderne, bæredygtigt- og klimavenligt mad.

22. - 24. april 2025

Almen fødevarehygiejne

Amu kode: 20851

Kursusbeskrivelse

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende principper og lovgivning i forbindelse med egenkontrol og risikoanalyse og at bidrage til at hæmme mikroorganismer i forbindelse med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer fra eget køkken.

28. april - 2. maj 2025

Grundtilberedning

Amu kode: 20841

Kursusbeskrivelse

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende de 10 tilberedningsmetoder og de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen af retter.

5. - 7. maj 2025

Tilberedning af kolde og lune anretninger

Amu kode: 20846

Kursusbeskrivelse

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille, klargøre og udvikle de mest klassiske kolde og lune retter med tilsmagning efter de fem grundsmage.

8. - 9. maj 2025

Det klimavenlige køkken

Amu kode: 49852

Kursusbeskrivelse

Efter kurset kan du udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer, kendskab til madtraditioner og madkultur. Du kan anvende viden om økonomisk bæredygtighed og kundegrupper ved udvikling af koncepter for klimavenlig mad.

Se mere på næste side >>

**12. - 14. maj 2025****Mad til vegetarer og veganere 1****Amu kode:** 20866**Kursusbeskrivelse**

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til på baggrund af viden om vegetariske kostformer at planlægge, tilberede og anrette vegetariske og veganske retter, med fokus på både sensoriske og ernæringsmæssige standarder.

15. - 16. maj 2025**Bæredygtig produktion af mad og fødevarer****Amu kode:** 49843**Kursusbeskrivelse**

Planlæg bæredygtig produktion af mad og fødevarer, som er relevant for dit daglige virke inden for fødevarerivirksomhed. Du kan endvidere minimere spild ved optimal udnyttelse af råvarer, hensigtsmæssige indkøb, beregning af portionsstørrelser og effektiv genanvendelse af overproduktion.

19. - 20. maj 2025**Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag****Amu kode:** 20800**Kursusbeskrivelse**

Med kurset får du ny viden og færdigheder til at arbejde specifikt med bælgfrugters anvendelsesmuligheder i retter/menuer i professionelle køkkener, hvor plantebaseret mad har en mere fremtrædende plads i den daglige kost.

21. - 22. maj 2025**Brød og madbrød med fibre og fuldkorn****Amu kode:** 40781**Kursusbeskrivelse**

Deltageren kan på baggrund af kendskab til definitionen på fuldkorn udvælge råvarer, fremstille dej, bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

Det praktiske**Undervisningstid og sted**

Gastronomi & Sundhed
H.C. Andersens Vej 7
8800 Viborg
Mødetid: 08.00 – 15.24

Tilmelding til kurserne

Tilmelding på www.mercantec.dk
eller via vores studiesekretær
Louise Winter
Tlf. 89 50 33 29
lwin@mercantec.dk

For mere info kontakt

Virksomhedskonsulent
Karina Strand
Tlf. 24 75 05 69
stra@mercantec.dk