

Produktion og kvalitetsudvikling af måltider

Kort fortalt

Du kan sætte fagfaglig viden i spil ved produktion og kvalitetsudvikling af måltider i det professionelle køkken ud fra givne økonomiske forhold. Du kan herunder selvstændigt arbejde med bæredygtighed, kvalitet samt dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled samt at formidle viden om sund og ernæringsrigtig mad.

Fag: Produktion og kvalitetsudvikling af måltider

► **Fagnummer:**
48687

► **Varighed**
3 dage

► **AMU-pris:**
DKK 384,00

► **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter medarbejdere, som er beskæftiget med fremstilling af mad og måltider til børn, unge, voksne og ældre i forskellige institutionskøkkener. Kurset retter sig mod ufaglærte med erhvervs erfaring og ernæringshjælpere, som ønsker at erhverve sig kompetencer som forberedelse til at blive faglært ernæringsassistent.

Beskrivelse: Du kan planlægge og gennemføre produktionen af måltider ud fra givne økonomiske vilkår og tage højde for anretning og servering af mad til forskellige målgrupper. Du kan herunder:
Selvstændig beherske metoder til planlægning, varemottagelse og tilberedning af måltider ud fra et bæredygtighedsprincip.
Sammensætte sunde, nærende og velsmagende måltider på en kreativ måde.
Vurdere og udvikle kulinarisk kvalitet ved produktion, anretning og servering af måltider.
Selvstændigt sikre fødevarerhygiejne ved udvikling og dokumentation for hygiejne- og egenkontrol i alle produktionsled.
Vejlede og formidle viden om sund og ernæringsrigtig mad.

► **Kontakt**
Skive college

► **Kursuspris**
AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

► **Tilmelding**

