

# Planlægning og fremstilling af måltider

## Kort fortalt

Du kan anvende fagfaglig viden til planlægning, udførelse og vurdering af arbejdsopgaver i det professionelle køkken. Du lærer i forbindelse hermed at arbejde med bæredygtighed, kulinarisk kvalitet og værtskab.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Planlægning og fremstilling af måltider

> <b>Fagnummer:</b> 48686	> <b>Varighed</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 256,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Kurset henvender sig til medarbejdere, der ønsker kompetencer til at kunne planlægge og fremstille velsmagende og ernæringsmæssigt korrekt mad i den professionelle forplejning på fx sygehuse, plejehjem, kantiner og skoler. Du kan efter kurset udbygge dine kompetencer via AMU-kurset Produktion og kvalitetsudvikling af måltider, hvor du selvstændigt lærer at anvende fagfaglig viden ved produktion og kvalitetsudvikling af måltider i det professionelle køkken ud fra bl.a. givne økonomiske forhold.

**Beskrivelse:** Du kan planlægge og fremstille velsmagende og ernæringsmæssigt korrekt mad og udføre måltidsservice i den professionelle forplejning på fx sygehuse, plejehjem, kantiner og skoler. Du kan herunder:

- Anvende relevant faglig viden til at planlægge og udføre arbejdsopgaver i det professionelle køkken.
- Anvende viden om bæredygtighed i udførelsen af produktionsopgaver i køkkenet.
- Tilberede mad og måltider tilpasset målgruppens ernæringsmæssige behov og kulinariske præferencer.
- Anrette og servere maden indbydende samt udføre værtskab for målgruppen.
- Beskrive maden med almindelige sensoriske fagudtryk.
- Efterleve regler for fødevarerikkerhed i køkkenarbejdet.

> **Kontakt**  
Skive college

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 256,00  
**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

