

Køkken, hotel og restauration

2. halvår 2018
1. halvår 2019

Kursusbetegnelse	Planlagte opstartsdatoer		Varighed (dage)	AMU-mål
	2018	2019		
Almen fødevarerhygiejne 6	8/10, 5/11, 3/12, 17/12	7/1, 4/2, 4/3, 1/4, 6,5, 17/6, 12/8, 9/9, 7/10, 4/11, 2/12,	3	45818
Almen fødevarerhygiejne for tosprogede	22/10		10	43346

NYHED! Smagen i centrum 6	19/11	25/3, 2/5, 9/8, 31/10	2	45874
NYHED! Sund og velsmagende mad til voksne 6		11/2, 12/6, 17/9, 6/11	3	47066
NYHED! Rundt om konflikten med gæsten 1 6		7/2, 24/4, 3/9, 18/11	2	48432
NYHED! Rundt om konflikten med gæsten 2		8/2, 25/4	2	48433
Ergonomi inden for fag/ufaglærte job 6	26/9	14/2	2	40392
Danske tapas		14/1,1/4, 17/6, 26/8, 20/11	3	48021
Sandwich og caféretter		7/1, 4/4, 20/6, 9/9, 4/11	2	48375
Nyt Nordisk køkken 6	24/9, 5/11		3	46832
Grundtilberedning i restaurant og kantine 6		28/1, 4/3	5	45491
Søde sager i restaurant og kantine	10/12	9/4, 19/12	4	45493
Supper og saucer i restaurant og kantine		10/1, 2/10	3	45496
Smørrebrød - nu og i fremtiden	29/10	19/3, 13/5, 7/10	3	40839
Mad som i gamle dage for storkøkkener 6		30/9, 11/11	2	46658
Årstidernes råvarer i måltiderne 6		29/4, 3/6	2	47667
Anretning af mad i cafeteria og kantine 6		26/11	4	44608
Brød, kager og desserter i cafeteria og kantine	3/12		5	44607
Bagværk i restaurant og kantine	26/11	26/2, 20/5, 9/8, 25/11	4	45497
Det kreative kolde køkken	1/10		5	42438
Diæt- og allergikost 6	8/10		5	42452



6

= Kurser for dig, som er ledig og med ret til 6 ugers jobrettet uddannelse.



Køkken, hotel og restaurant 2018/19



Kursusbetegnelse	Planlagte opstartsdatoer		Varighed (dage)	AMU-mål
	2018	2019		
Prisberegning i den daglige madproduktion 6	20/9		2	46816
Menusammensætning 6	3/12	6/5, 22/10	4	44603
Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine 6		21/1, 1/3, 2/9, 2/12	5	44605
Reducering af madspild 6		28/3, 28/10	2	47988
Mad til børn – sunde børn 6		4/2, 27/5, 25/9, 13/11	3	42886
Danske egnsretter på menuen		17/1, 25/6	2	47729
Råvarer i køkkenet 6		27/6, 12/9	2	47350



Se altid aktuelle datoer og tilmeld dig på www.amunordjylland.dk/amu under **Servicefagene**

Vores kurser

Medarbejdere i kantiner og professionelle køkkener tilgodeses med en lang række AMU-kurser inden for bl.a. fremstilling og anretning af kolde og varme retter, borddækning, servering, kvalitetsstyring og brug af storkøkkenets maskiner.

Er du ledig med ret til 6 ugers jobrettet uddannelse?

Kurserne markeret med 6 er på uddannelsesministeriets positivliste. De er valgt ud fra erfaringer om, at kurserne ruster deltagerne godt til at arbejde i branchen. Både ledige med ret til 6 ugers jobrettet uddannelse og beskæftigede kan deltage på kurserne.

Tilmelding, virksomheder, beskæftigede og selvstændige

www.efteruddannelse.dk

Ansøgning om VEU-godtgørelse skal ligeledes ske der.

Tilmelding – ledige www.amunordjylland.dk

Tlf. 9633 2211.

Ledige skal kontakte deres a-kasse eller jobcentret inden tilmelding.

Deltagerbetaling

Der er lovbestemt deltagerbetaling på AMU-uddannelserne efter forskellige satser. Kontakt os for nærmere information.

Kontakt os



Susan Nissen
Kursussekretær
Tlf.: 9633 2229
sni@amunordjylland.dk

AMU-kurser inden for køkken, hotel og restauration.



Helle Emmelie Damgaard Bonde
Faglærer og konsulent
Tlf.: 9633 2208
hdb@amunordjylland.dk

Kontakt til virksomheder vedr. køkken, hotel og restauration.