Tilberedningsmetoder/Hygiejne- køkken 2-sprogede



Fag: Almen fødevarehygiejne for F/I

Fagnummer: 45902	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.040,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.666,50

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende. Uddannelsen er særligt målrettet flygtninge/indvandrere.

Beskrivelse: Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Deltagerne kan kommunikere om de almene og faglige emner inden for almen fødevarehygiejne, og de kan kommunikere i praktiske samarbejdssituationer og i forbindelse med praktisk arbejde vedrørende almen fødevarehygiejne.

På hold med deltagere med lavt læse- og skriveniveau lægges hovedvægten på mundtlig kommunikation, herunder lytte- og talefærdighed.

Deltagerne kan omsætte viden, erfaringer, holdninger og handlinger i forhold til relevante områder inden for almen fødevarehygiejne fra deres egen kultur til den danske kultur og tilbage igen og øger herved deres to-kulturelle kompetence. Deltagerne kan forholde sig til egne kulturelle og holdningsmæssige barrierer og til egne handlemuligheder i forhold hertil.

Kontakt



Susan Nissen
Uddannelsessekretær
9633 2229
sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 1.890,00

Uden for målgruppe:
DKK 29.270,75

Tilmelding

Fag: Dansk som andetsprog for F/I, basis

Fagnummer: 45545	**Varighed** 40 dage
AMU-pris: DKK 0,00	**Uden for målgruppe:** DKK 21.848,00

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til personer med dansk som andetsprog, som arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

Beskrivelse: Deltagerne har et elementært kendskab til relevant specifikt fagsprog og kan anvende det til at forstå og kommunikere mundtligt om fagområdets centrale begreber, fx materialer, maskiner, udstyr og arbejdsprocesser.
Deltagerne har et elementært kendskab til alment fagsprog og kan anvende det til at forstå og kommunikere mundtligt om almene processer, handlinger, tilstande og egenskaber inden for fagområdet. Heri indgår anvendelse af relevante begreber inden for regning, matematik og forskellige afbildningsformer.
Deltagerne har et elementært kendskab til det danske sprogs grammatik og kan i nogen grad gøre brug heraf i den faglige og almene kommunikation.
Deltagerne kan på et elementært niveau kommunikere på dansk om planlægning og udførelse af arbejdsprocesser, og de kan søge og formidle relevante informationer, blandt andet ved hjælp af IT.
Deltagerne kan på et elementært niveau anvende deres flerkulturelle kompetencer til at orientere sig i forhold til det danske arbejdsmarked og branchens arbejdspladskultur.
Deltagerne har et elementært kendskab til det danske arbejdsmarked og uddannelsessystem og kan orientere sig i forhold til jobmuligheder og eventuel yderligere uddannelse.

Uddannelsen er for personer, der har dansksproglige forudsætninger svarende til minimum en bestået "Prøve i Dansk 1", jf. danskuddannelse efter Lov om danskuddannelse for voksne udlændinge m.fl. På basisniveauet er deltagernes generelle ordforråd begrænset, og deres mundtlige og skriftlige kommunikation er præget af en lav grad af kompleksitet og korrekthed i dagligdags kommunikationssituationer.

De sproglige færdigheder, der lægges vægt på i denne arbejdsmarkedsuddannelse, er primært at lytte, tale og læse, mens de skriftlige færdigheder vægtes i mindre grad.

Fag: Tilberedningsmetoder i madproduktion

Fagnummer: 48780	**Varighed** 10 dage
AMU-pris: DKK 2.080,00	**Uden for målgruppe:** DKK 7.083,00

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:
Ud fra viden om grundtilberedningsmetoder, råvarer og sensorik klargøre råvarer, tilberede og tilsmage måltider og komponenter til både kolde og varme måltider.
Følge en grundopskrift og tilhørende metodebeskrivelse for en given ret, herunder udføre korrekt klargøring og afvejning af ingredienser.
Udføre grundtilberedningsmetoder inden for kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder og kan anslå ressourceforbrug ved madproduktion.
Tilsmage kolde og varme retter med udgangspunkt i viden om de 5 grundsmage og sensorik i praksis.