

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Det moderne deli og café køkken

Du får viden om råvarer, forberedelse, samt servering af overdådige måltider.

Målgruppe

Et kursus for ledige og virksomheder.

Praktiske oplysninger

Uddannelsen varer 25 dage. Du kan melde dig på det enkelte modul eller tage hele kurset. Du får et uddannelsesbevis efter gennemførelsen.

MODUL 1 / 48375 / 2 DAGE

Sandwich og caféretter

- Deltageren kan vurdere og udvælge råvarer til sandwichs og caferetter samt til produktion af egne drikke.
- Deltageren kan fremstille og anrette sandwich og caferetter.
- Deltageren kan anvende sensoriske redskaber til at optimere gæstens måltidsoplevelse.
- Deltageren kan nytænke klassiske caferetter med nye smagsvarianter og anretninger, så det æstetiske udtryk stemmer overens med cafeens koncept.
- Deltageren kan omsætte trends til nye inspirerende caferetter, som er tilpasset "Modern living" - fx To Go produkter eller hurtigt fremstillede frokostretter.

MODUL 2 / 48021 / 3 DAGE

Danske tapas

- Deltageren kan anvende kendskab til dansk madkultur og traditionen bag det 'kolde køkken' til at kultivere alternative retter, der er inspireret af den spanske tapas tradition.
- Deltageren kan kreativt udvikle og sammensætte danske tapas til alle anledninger og dagens forskellige måltider.

- Deltageren kan anbefale tilhørende danske drikkevarer til tapas på menuen, herunder forskellige typer af øl, cider og most.
- Deltageren kan anvende årstidens danske råvarer, herunder kød, fisk, ost, frugt og grønt i tilberedningen af danske tapas retter.
- Deltageren kan planlægge, tilberede og anrette danske tapas i passende portionsstørrelser samt vurdere madens sensoriske kvalitet.
- Deltageren kan endvidere efterleve gældende hygiejneregler ved fremstilling af tapas.

MODUL 3 / 44608 / 4 DAGE

Anretning af mad i cafeteria og kantine

- Deltageren kan anrette portionere og servere almindeligt forekommende retter i cafeteria og kantine samt foretage relevant opdækning og afdækning set i relation til virksomhedens koncept.
- Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.

MODUL 4 / 45531 / 2 DAGE

Salater og salatbar i madfremstillingen

- Udvalgte og anvende råvarer/produkter, der kan anvendes i salater.
- Udvalgte og anvende råvarernes sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.
- Planlægge og sammensætte salater/salatbar.

Kursusudbud

NUMMER	KURSUS NAVN	VARIGHED	DATO
48375	Sandwich og caféretter	2 dage	Se Tradium.dk
48021	Danske tapas	3 dage	Se Tradium.dk
44608	Anretning af mad i cafeteria og kantine	4 dage	Se Tradium.dk
45531	Salater og salatbar i madfremstillingen	2 dage	Se Tradium.dk
44605	Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine	5 dage	Se Tradium.dk
40839	Smørrebrød - nu og i fremtiden	3 dage	Se Tradium.dk
45818	Almen fødevarerhygiejne	3 dage	Se Tradium.dk
47692	Salg og service i gæstebetjeningen	1 dage	Se Tradium.dk
45874	Smagen i centrum	2 dage	Se Tradium.dk

MODUL 5 / 44605 / 5 DAGE

Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine

- Deltageren kan færdiggøre de i cafeteria og kantine almindeligt forekommende klassiske og kreative retter i det lune og varme køkken.
- Deltageren kan planlægge, klargøre, fremstille og anrette lune og varme retter, herunder specialiteter, tallerken- og fadanretninger og buffeter.
- Deltageren kan tage afsæt i sæsonens råvarer og efterleve gældende hygiejneregler.

MODUL 6 / 40839 / 3 DAGE

Smørrebrød - nu og i fremtiden

- Deltageren kan forstå smørrebrødets betydning for dansk madkultur og den store interesse for smørrebrød, der genoplives både i en klassisk og i en ny fortolkning.
- Deltageren kan arbejde med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på en ny måde.
- Deltageren kan fremstille nye pålægstyper, garniture og pynt, der ikke følger de klassiske regler, med baggrund i praktiske øvelser med smushi, trendy smørrebrød, ny opstilling og anretning af smørrebrød.
- Deltageren kan sammensætte et anderledes og nyskabende smørrebrødskort ud fra virksomhedens sortiment og stil.
- Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.

MODUL 7 / 45818 / 3 DAGE

Almen fødevarerhygiejne

- Information om fødevarerstyrelsens funktion i forbindelse med godkendelse af og tilsyn med virksomheder.
- Kendskab til de førevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse.
- Kendskab til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer, og hvorledes disse hæmmes ved tilvirkning, tilberedning og salg.
- Forståelse af principperne omkring egenkontrol, udpegning af kritiske punkter i produktion og salg samt viden til at kunne arbejde hygiejnisk.
- Viden om nødvendige forholdsregler ved håndtering af råvarer, opbevaring, optøning, opvarmning og nedkøling.
- Viden om de specielle forhold vedrørende brug af æg.
- Forståelse for betydningen af person hygiejne samt betydningen af hensigtsmæssige midler og metoder ved rengøring af arbejdsområder og udstyr.

MODUL 8 / 47692 / 1 DAG

Salg og service i gæstebetjeningen

- Med afsæt i virksomhedens kulturog værdisæt anvende anerkendende kommunikation til at fremme salg og service i gæstebetjeningen, der fremmer opbygningen af virksomhedens gæsterelationer.
- Anvende de nødvendige bestemmelser i købeloven i relation til forbrugerkøb.
- Medvirke ved simpel markedsføring af virksomheden.

MODUL 9 / 45874 / 2 DAGE

Smagen i centrum

- Deltageren kan på baggrund af grundlæggende viden om de fem grundsmage blive bevidst om egen smagssans.
- Deltageren kan anvende en praktisk metode til at foretage tilsmagning samt anvende viden om grundsmage i relation til brugernes behov og forventninger.
- Deltageren kan inddrage viden om grundsmage og tilsmagning i forhold til sammensætning og tilberedning af små og store måltider.

Adgangskrav og tilmelding

Der er ingen særlige adgangskrav til kurset.

Tilmelding til uddannelsen sker på tradium.dk

Kursussted

Tradium, Vester Allé 26, 8900 Randers C

Yderligere information

Kontakt virksomhedskonsulent Anja Poulsen, Vester Allé 26, 8900 Randers C på tlf.: 41 88 0086 eller apo@tradium.dk for at høre mere.