

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Årstidens buffet – til alle anledninger

Lær at planlægge små og store buffeter til alle anledninger og arbejde kreativt og innovativt med mad til buffeter. Bliv dygtig til at komponere kolde og varme retter med årstidens råvarer, så maden bliver visuelt flot og lækker at se på.

Kom på kursus i årstidens buffet og lær at klargøre, tilberede og anrette buffeter til alle anledninger og dagens forskellige måltider. Du lærer at tilberede og anrette i passende portionsstørrelser samt vurdere madens sensoriske kvalitet fx dens duft, smag og udseende.

Målgruppe

Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte medarbejdere eller medarbejdere beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende, der arbejder eller ønsker at arbejde med fremstilling af kolde og varme buffetretter, der er lavet med årstidens råvarer.

Formål

Deltageren kan kreativt og innovativt planlægge små og store buffeter til alle anledninger. Deltageren kan komponere kolde og varme retter med årstidens danske råvarer, så madens æstetik fremmes. Deltageren kan klargøre, tilberede og anrette buffeter til alle anledninger og dagens forskellige måltider. Deltageren kan tilberede og anrette i passende portionsstørrelser samt vurdere madens sensoriske kvalitet.

Deltageren kan opstille buffeter til alle anledninger under hensyn til valg af service, flow og optimal logistik. Deltageren kan endvidere efterleve gældende hygiejneregler og oparbejde gode hygiejne rutiner.

Deltagerbetingelser

Se www.tradium.dk for de regelsæt, der findes for deltagerbetaling og tilmelding til kurset. Såfremt du er ledig, bør du være opmærksom på, at gennemførelsen af et kursus altid sker ifølge aftale mellem jobcenter og kursist.

Varighed

3 dage

Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller pila@tradium.dk for at høre mere.