

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Tilberedning og anretning IGU forløb

Målgruppe

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

Indhold

Kursisten lærer om grundtilberedning af madvarer inden for fx stegning, kogning og bagning. Du lærer desuden at tilsmage retter ved at anvende de fem grundsmage. Derudover vil du også lære at benytte anretningsteknikker til fx tallerken- og fadanretning og opdækning til buffet. Efter anretning vil du også lære at præsentere retterne og skabe en positiv oplevelse for gæsten.

Derudover vil du lære om almen fødevarerhygiejne, så du kan arbejde i køkkener og opretholde god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

Formål

Du kan efter kurset anvende de mest forekommende grundtilberedninger og –metoder inden for fx stegning, kogning, bagning og jævning og klargøre/fremstille de mest typiske retter til restaurant, kantine og catering. Du lærer desuden at anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen og tilsmage retter ud fra viden om grundsmagene. Du arbejder med at udvælge råvarer, der passer til de enkelte emners tilberedningsmetoder.

Kompetencerne med tilberedning af varmt og koldt køkken opnås inden for én af nedenstående kategorier:

- Varme og lune retter, herunder anretninger
- Smørrebrød, kanapéer og sliders
- Salater, sandwich, saucer og dressinger

Du vil også lære at portionere og anvende anretningsteknikker til de mest almindelige retter med forskellige anretningsformer, herunder tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet. Derudover vil du lære at præsentere retterne og skabe en positiv helhedsoplevelse for gæsten.

Deltageren kan efter kurset anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Du kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer og udføre egenkontrol i en produktion.

Derudover kan du genkende mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse og benytte din viden i praksis til at hæmme mikroorganismers udvikling. Du lærer også de mest almindelige fødevarerbårne sygdomme at kende inkl. deres årsag og udbredelse. Derudover vil du efter kurset kende gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Du kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og klare håndteringen af fødevarer. Du kender også til fødevareregionens funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder. Derudover kan du kommunikere om de almene og faglige emner inden for almen fødevarerhygiejne og kommunikere i praktisk arbejde og samarbejde.

Eksamen

Der vil være prøver på forløbet.

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

15 dage

Kursussted

Tradium, Vester Allé 26, 8900 Randers C

Yderligere information

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

Kursusudbud

NUMMER	KURSUS NAVN	VARIGHED	DATO
48837	Grundtilberedning	3,8 dage	Se tradium.dk
48817	Tilberedning af varmt og kold køkken trin 1	2,5 dage	Se tradium.dk
48813	Anretning	3,8 dage	Se tradium.dk
45902	Almen fødevarehygiejne for F/I	5 dage	Se tradium.dk

