

Madværkstedet

- for dig som gerne vil arbejde med mad



Periode:

06.04.2010 – 20.05.2010

Sted:

Hotel- & Restaurantskolen, H. C. Andersens Vej 7, 8800 Viborg

Indhold:

Uddannelseskode for AMU mål

Almen levnedsmiddelhygiejne
(obligatorisk certifikat)

42426

Tilberedningsmetoder i institutionskøkkener

42450

Kostlære

42451

Grøn kost

42453

Lunt og varmt i køkken og kantine

44605

Salat og salatbar fremstilling

45531

Kurset varer 6 uger og indeholder 6 AMU kurser, der vil give dig indsigt i spændende og udfordrende tilberedningsmetoder, kreative tallerken anretninger, kendskab til nye og anderledes råvarer, viden om hvad der er sundt og mindre sundt og ikke mindst, kendskab til klassiske retter som anvendes i mange institutioner og restaurationer.

Der er prøve i almen fødevarehygiejne, hvor der efter øvrige kurser udstedes kursusbevis ved gennemført kursus deltagelse.

Medbring:

Et sæt rent arbejdstøj (f.eks. cowboybukser + t-shirt) samt rene kondisko.

Tilmelding:

Kan ske hos Lone Engmarksgaard, på tlf. 89 50 37 13 eller på mail til loan@mercantec.dk.

...skynd dig – der bliver rift om pladserne!

 Hotel- &
Restaurant Skolen

H.C. Andersens Vej 7 · 8800 Viborg · Tlf. 8950 3300 · www.mercantec.dk

– en del af **mercantec**⁺