



## TECHCOLLEGE – 2. HALVÅR 2020 KURSER I GASTRONOMI OG ERNÆRING



### DANSKE TAPAS

2 DAGE, AMU-NR. 48835

Uge 35: Den 25. - 26. august 2020, kl. 08.00 - 15.25

Det er in med nordiske anretninger – også inden for tapas. Kom og lær at lave dansk tapas med andre fagfolk fra branchen.

På dette kursus lærer du at:

- komponere tapasretter, der er inspireret af det danske køkken, dets råvarer og den spanske tradition for tapas.
- planlægge, tilberede og anrette tapas i passende portionsstørrelser til alle anledninger
- anvende sensoriske redskaber til at udvikle og forfine måltidsoplevelsen.
- arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

### SMØRREBRØDSKØKKEN – TRIN 1

2 DAGE, AMU-NR. 48828

Uge 36: Den 31. aug. - 1. sep. 2020, kl. 08.00 - 15.25

Få ting er så traditionelt og dansk som smørrebrødet. På dette kursus lærer du med udgangspunkt i det klassiske danske smørrebrøds køkken at:

- fremstille forskellige typer klassisk smørrebrød.
- arbejde med kolde og lune anretninger.
- arbejde med salater, garniture og pynt.
- arbejde med variationer ud fra viden om danske råvarer, råvaresammensætning, smag, konsistens og farver.
- arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

### MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE

3 DAGE, AMU-NR. 48781

Uge 36: Den 2. - 4. september 2020, kl. 08.00 - 15.25

På dette kursus lærer du at:

- planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost, ud fra viden om vegetariske kostformer.
- tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter.
- anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse.

## Økonomi og tilskud

Hvis kursusdeltager har uddannelse på faglært niveau, er prisen på kurserne fra 126 kr. pr. dag, og der kan opnås VEU-godtgørelse til arbejdsgiver på op til 881 kr. pr. dag. Og har kursusdeltager mere end 120 km t/r til skolen, ydes der tilskud til kost og logi på op til 500 kr. pr. døgn samt tilskud til transport.

Læs mere om økonomi og tilskud på [techcollege.dk/efteruddannelse](http://techcollege.dk/efteruddannelse)

## Tilmelding

Tilmelding foregår via skolens hjemmeside [techcollege.dk](http://techcollege.dk). Klik på "efteruddannelse" og klik på "gastronomi og ernæring".

For tilmelding til AMU-kurserne, linkes du til [efteruddannelse.dk](http://efteruddannelse.dk), hvor tilmelding foretages og VEU-godtgørelse søges.

## Kontakt og mere information om kurserne:



Jannie Rank Ringgaard  
Uddannelseskonsulent  
Mobil: 2526 6716  
Mail: [jari@techcollege.dk](mailto:jari@techcollege.dk)

## Kontakt og support om tilmelding og VEU-godtgørelse:



Gitte F. Rasmussen  
Uddannelsessekretær  
Telefon: 7250 5271  
[gira@techcollege.dk](mailto:gira@techcollege.dk)

Det er din arbejdsgivers kontor/administration, der skal tilmelde dig og søge VEU-godtgørelse.

Alle kurser holdes på  
TECHCOLLEGE  
Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

Inden kurset vil du modtage en indkaldelse samt praktisk information. Vi glæder os til at byde dig velkommen på TECHCOLLEGE.



## SMØRREBRØDSKØKKEN – TRIN 2

2 DAGE, AMU-NR. 48829

Uge 37: Den 10. - 11. september 2020, kl. 08.00 - 15.25

Du kan med udgangspunkt i det moderne smørrebrøds køkken:

- fremstille smørrebrød i ny fortolkning ud fra viden om smørrebrødets betydning for den danske madkultur.
- arbejde med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på en ny måde.
- fremstille smørrebrød, pålæg, garniture og pynt på nye måder.
- sammensætte et smørrebrøds kort ud fra et givent sortiment og koncept.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48828 Smørrebrøds køkken – trin 1



## ÅRSTIDERNES RÅVARER I MÅLTIDERNE

2 DAGE, AMU-NR. 47667

Uge 49: Den 1. - 2. december 2020, kl. 08.00 - 15.25

Her lærer du at:

- anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen, og du får kendskab til råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter.
- udvælge sæsonens økonomiske råvarer i planlægningen af sunde og velsmagende måltider, som tilgodeser forskellige brugergrupperes ønsker og ernæringsmæssige behov.
- optimere udnyttelsen af råvarer ved at bruge forskellige tilberedningsmetoder og korrekt portionering til produktion af velsmagende og indbydende måltider.