

# Klargøring, tilberedning, tilsmagning og anretning

Kursusforløbet henvender sig til dig som ønsker et job i hotel- og restaurationsbranchen, hvor du er beskæftiget med jobfunktioner relateret til madproduktion og -tilberedning.

48780 **Tilberedningsmetoder i madproduktion** 10 dage

Du lærer ud fra viden om grundtilberednings-metoder, råvarer og sensorik at klargøre råvarer, tilberede og tilsmage måltider og komponenter til både kolde og varme måltider.

Du lærer at følge en grundopskrift og tilhørende metodebeskrivelse for en given ret, herunder udføre korrekt klargøring og afvejning af ingredienser.

Du får viden om udførsel af grundtilberedningsmetoder inden for kogning, bagning, stegning og jævne-stivnetemeter og kan anslå ressourceforbrug ved madproduktion.

Du lærer at tilsmage kolde og varme retter med udgangspunkt i viden om de 5 grundsmage og sensorik i praksis.

## Undervisningssted:

Campus Bornholm, Minervavej 1, 3700 Rønne

## Tilmelding:

Tilmeldingen skal ske til din sagsbehandler på Jobcenteret.

Der er også mulighed for at tage uddannelsen som et 6 ugers jobrettet kursus-tilbud.

Evt. praktik i en virksomhed koordineres af Jobcenteret.

## Yderligere information:

For yderligere information om kursusforløbet kontakt:

Uddannelsessekretær Susanne Pedersen  
Tlf: 3065 0228, mail: spe@cabh.dk

Uddannelsesleder Mattias Landberg-Krarup  
Tlf: 4191 9876, mail: mlk@cabh.dk

## Kurset afholdes:

Mandag	d. 17.05.21	kl. 08:10 - 15:35
Tirsdag	d. 18.05.21	kl. 08:10 - 15:35
Torsdag	d. 27.05.21	kl. 08:10 - 15:35
Fredag	d. 28.05.21	kl. 08:10 - 15:35
Mandag	d. 31.05.21	kl. 08:10 - 15:35
Tirsdag	d. 01.06.21	kl. 08:10 - 15:35
Onsdag	d. 02.06.21	kl. 08:10 - 15:35
Mandag	d. 07.06.21	kl. 08:10 - 15:35
Tirsdag	d. 08.06.21	kl. 08:10 - 15:35
Onsdag	d. 09.06.21	kl. 08:10 - 15:35



**jobcenter**



**Campus Bornholm**  
– fremtiden starter her