

ER DU VILD MED GASTRONOMI, KAFFE OG CHOKOLADE?

Aftenkurser for 2. halvår 2011



GASTRONOMI, INSPIRATION OG TRENDS – FÅ EN UNIK OPLEVELSE HOS FOOD COLLEGE AALBORG

Gastronomi, inspiration og trends – få en unik oplevelse hos Food College Aalborg

Food College Aalborg tilbyder en række kurser til dig, der ønsker at udforske nye og spændende områder af det gastronomiske univers. Vi har flere helt nye kurser i programmet, så glæd dig!

Kurserne er skræddersyede til dig, der ønsker ny inspiration til, hvordan du fx sammensætter en menu af mad fra Middelhavsområdet, eller til hvordan du laver flotte dekorative cupcakes eller sprøde flødebolter.

Grib muligheden for et få en oplevelse ud over det sædvanlige på Food College Aalborg. Det kræver intet forudgående kendskab at deltage på kurserne. Alle priser er inklusive råvareforbrug og andre materialer. Efter kurset får du opskrifterne med hjem, så du efterfølgende kan eksperimentere med de spændende retter – det er kun fantasien der sætter grænser!

Praktisk information og tilmelding

Du tilmelder dig kurserne under "Aftenkurser" på www.foodcollege.dk/efteruddannelse eller ved at ringe til uddannelsessekretær Inger-Marie Berg Hansen på telefon 7250 5386.

Tilmeldingsfristen for alle kurser er senest 3 uger inden kursusstart. Der er begrænsede pladser på kurserne, så tilmeld dig hurtigst muligt. Kurserne gennemføres ved min. 16 deltagere.

Alle kurser afvikles på adressen:
Food College Aalborg, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg.

Obs. Hvis du deltager på kurserne i forbindelse med dit arbejde og ønsker at søge løntabsgodtgørelse, er tilmelding kun mulig via vores hjemmeside.

Nyhedsbrev

Tilmeld dig vores nyhedsbrev på www.foodcollege.dk/efteruddannelse, så vil du ca. 6 gange årligt modtage information om nyheder og kommende kurser.

Vi glæder os til at se dig!

Venlig hilsen
Efteruddannelsesteamet på Food College Aalborg
www.foodcollege.dk/efteruddannelse

Arrangementer for virksomheder og foreninger

En god fælles oplevelse er guld værd, når sociale bånd skal styrkes, forretningsforbindelser skal plejes, eller hvis der blot skal ny energi til.

På Food College Aalborg kan virksomheder og foreninger forkæle medarbejdere, kunder og medlemmer med sanselige oplevelser, hvor alle kan være med. Vi tilbyder bl.a. foredrag og demonstrationer med smagsprøver, gastronomisk teambuilding i vores køkken og temaarrangementer, hvor I laver mad under kyndig vejledning.

Oplevelsens form, indhold, tidspunkt og pris tilrettelægges ud fra jeres ønsker. Kontakt os for at høre om mulighederne for netop jer.

Læs mere om de mange muligheder på www.foodcollege.dk/efteruddannelse

"Vi havde en super aften med en meget veloplagt kok. Utrolig kompetent og inspirerende, krydret med dejlig hård og velmenende kokkehumor. Vi havde en dejlig anderledes teambuildingaften, som absolut var pengene værd, og kokken bærer hele konceptet igennem."

Kim Kristensen, Sales Director hos Komproment Tagleverandøren

Vedr. kursustilmelding

Uddannelsessekretær
Inger-Marie Berg Hansen
Telefon: 7250 5386
E-mail: imh@foodcollege.dk

Vedr. kursusindhold

Uddannelseskoordinator
Betina Kruse
Telefon: 7250 5405
E-mail: bekr@foodcollege.dk

Uddannelseskonsulent

Dorthe H. Dahlsund Bang
Telefon: 7250 5372
Mobil: 2526 6372
E-mail: [ddba@foodcollege.dk](mailto:dalba@foodcollege.dk)

INDHOLD

Middelhavsrundtur 1 – Italien/Grækenland (september)	3	Chokolade og konfekt – julen står for døren (november og december)	8
Middelhavsrundtur 2 – Spanien/Frankrig (november)	3	Sprøde og lækre luksusflødeboller (oktober)	9
Temamad – det nordiske køkken (oktober)	4	Sund madlavning (diabetikere og andre interesserede) (november)	9
Temamad – Østens karakteristiske køkken (november)	4	Skaldyr til hverdag og fest (september)	10
Sushi – en indføring i det japanske køkken (september og oktober)	5	Fisk til hverdag – let og lækkert (november)	10
Fisk og vildt 1 – opskæring og tilberedning af jagtsæsonens retter (november)	6	Velsmagende sovse (november)	11
Vildt 2 – opskæring og tilberedning (november)	6	Dekorative cupcakes (december)	11
Sunde og lækre brød – fokus på fibre og fuldkorn (oktober)	7	Festkager – dekoration og afpyntning (november)	12
Kaffe – introduktion til kaffens univers (oktober)	7	Chokoladeforedrag (november)	12
Marcipan og kransekage – serveret til årstidens højtid (november)	8	Almen fødevarerhygiejne – certifikatkursus (august, september, oktober, november og december)	13



MIDDELHAVSRUNDTUR 1 – ITALIEN/GRÆKENLAND



MIDDELHAVSRUNDTUR 2 – SPANIEN/FRANKRIG



Middelhavsrundtur 1 – Italien/Grækenland

Gennem kurset tager vi dig på en spændende kulinarisk rejse, hvor du lærer, hvordan du selv kan kreere lækre traditionelle og klassiske italiensk- og græskinspirede retter. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 112-2)

Indhold

På kurset lærer du at tilberede udvalgte retter fra det italienske og græske køkken ved at inddrage et elementært kendskab til landenes madkultur. Du lærer om de særlige kendetegn ved landenes madkulturer, og du kan anvende og sammensætte særprægede råvarer. Du lærer at fremstille udvalgte traditionelle og klassiske retter, der kan serveres til hverdag og fest.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 aftener og finder sted den 19.-20. september 2011, begge dage kl. 17.15-21.30.

Prisen er 735 kr. for begge dage.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Det siger kursisterne:

"Jeg synes, at det har været en rigtig dejlig oplevelse at deltage i dette kursus." (fra evaluering i marts 2010)

"God lærer, og en uheldig og munter stemning." (fra evaluering i marts 2010)

Middelhavsrundtur 2 – Spanien/Frankrig

Gennem kurset tager vi dig på en spændende kulinarisk rejse, hvor du lærer, hvordan du selv kan kreere lækre traditionelle og klassiske spansk- og franskinspirede retter. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 112-2)

Indhold

På kurset lærer du at tilberede udvalgte retter fra det spanske og franske køkken ved at inddrage et elementært kendskab til landenes madkultur. Du lærer om de særlige kendetegn ved landenes madkulturer, og du kan anvende og sammensætte særprægede råvarer. Du lærer at fremstille udvalgte traditionelle og klassiske retter, der kan serveres til hverdag og fest.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 aftener og finder sted den 14.-15. november 2011, begge dage kl. 17.15-21.30.

Prisen er 735 kr. for begge dage.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.



TEMAMAD – DET NORDISKE KØKKEN



TEMAMAD – ØSTENS KARAKTERISTISKE KØKKEN



Temamad – det nordiske køkken

Det nordiske køkken med dets anderledes og sæsonbetonede råvarer er under stor udvikling. Få et indblik i, hvad begrebet "det nordiske køkken" dækker over, og hvordan du laver spændende og lækre retter med brug af nordiske råvarer. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, Menulære nr. 112-2)

Indhold

På kurset lærer du at tilberede enkelte retter fra det nordiske køkken. Hvad karakteriserer det nordiske køkken, og hvad er det, der gør den nordiske natur og kultur så enestående? Du lærer om de særlige kendetegn ved landenes madkulturer og at anvende og sammensætte særprægede råvarer.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 12. oktober 2011 kl. 17.30-21.15.

Prisen er 480 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Temamad – Østens karakteristiske køkken

Østen dækker over et stort område – og det dækker over et køkken, der er spændende, anderledes og smagfuldt. Nu får du mulighed for at komme på kursus og lære om udvalgte traditionelle og klassiske retter fra Østens karakteristiske køkken. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 112-2)

Indhold

På kurset lærer du at tilberede udvalgte retter fra Østens køkken ved at inddrage et elementært kendskab til områdets madkultur. Du lærer om de særlige kendetegn ved områdets madkulturer, og du kan anvende og sammensætte særprægede råvarer. Du lærer at fremstille udvalgte traditionelle og klassiske retter, der kan serveres til hverdag og fest.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 8. november 2011, begge dage kl. 17.30-21.15.

Prisen er 500 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

TO HOLD

SUSHI – EN INDFØRING I DET JAPANSKE KØKKEN



Sushi – en indføring i det japanske køkken

Få indblik i sushiens kulturhistorie, og opnå en forståelse for de præcise tilberedningsmetoder og udskæringer, som en succesfuld sushifremstilling kræver. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 112-2)

Indhold

På kurset lærer du de mest grundlæggende metoder og teknikker inden for sushifremstilling. Du lærer at tilberede rå fiskeråvarer og om servering. Du lærer om de fem grundsmage og at sammensætte din egen version af sushi, og samtidig lærer du om de mest elementære anretningsmetoder inden for sushidisciplinen. Du får naturligvis rig lejlighed til at smage den lækre mad, som du selv er med til at fremstille.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 aftener, og der er to kursusperioder at vælge imellem:

Den 26.-27. september 2011 eller den 25.-26. oktober 2011, alle dage kl. 17.30-21.00.

Prisen er 825 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer – du får mulighed for at spise al den sushi, du kan.

Det siger kursisterne:

"Fantastisk spændende kursus, og det er ikke sidste gang, at jeg deltager på et kursus hos Food College Aalborg. Det har været et meget inspirerende og interessant kursus, der har givet mig lyst til at eksperimentere videre derhjemme."

Betina Fleron Hede, tidligere deltager på kurset i april 2010



FISK OG VILDT 1 – OPSKÆRING OG TILBEREDNING AF JAGTSÆSONENS RETTER



NYT HOS
FOOD COLLEGE AALBORG

VILDT 2 – OPSKÆRING OG TILBEREDNING



Fisk og vildt 1 – opskæring og tilberedning af jagtsæsonens retter

I efteråret går jagten ind på det lækre vildt. Kom på kursus og lær grundteknikkerne til, hvordan du tilbereder spændende retter med både fisk og vildt. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 112-2)

Indhold

På kurset lærer du forskellige former for udskæringer af fisk og vildt. Du lærer bl.a. at sammensætte retter med forskellige typer af spændende og utraditionelt tilbehør og at lave velmagende sauce. Du får desuden tips og ideer til, hvordan du får optimal udnyttelse af kødet på eksempelvis et rådyr. Ydermere får du vist, hvordan du flår fx duer og fasaner (via PowerPoint-præsentation pga. hygiejneregler).

Tidspunkt og pris

Kurset varer 3 aftener og finder sted den 9., 10. og 17. november 2011, alle dage kl. 17.30-21.30.
Prisen er 1.125 kr.
Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Vildt 2 – opskæring og tilberedning

I efteråret går jagten ind på det lækre vildt. Dette kursus er en efterfølger til Fisk og vildt 1 og giver dig nye og spændende opskrifter inden for vildt. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 112-2)

Indhold

På kurset lærer du forskellige former for udskæringer af vildt. Du lærer bl.a. at sammensætte retter med forskellige typer af spændende og utraditionelt tilbehør og at lave velmagende sauce. Du får desuden tips og ideer til, hvordan du får optimal udnyttelse af råvarerne – vi tager udgangspunkt i sæsonens vildt på det gældende tidspunkt.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 aftener og finder sted den 15.-16. november 2011, begge dage kl. 17.30-21.30.
Prisen er 900 kr.
Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.



SUNDE OG LÆKRE BRØD – FOKUS PÅ FIBRE OG FULDKORN



Sunde og lækre brød – fokus på fibre og fuldkorn

Brød er både sundt, nærende og ikke mindst spændende selv at lave, og duften og smagen af nybagt brød går rent ind hos alle. Kom på kursus og lær at lave sunde og lækre brød. Gennem kurset sætter vi fokus på fibre og fuldkorn samt forskellige hæve- og tilberedningsmetoder. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4623)

Indhold

På kurset lærer du om grundlæggende bagerteknikker, og du lærer at udvælge råvarer og produkter ud fra et ernæringsmæssigt perspektiv. På kurset vil der blive taget udgangspunkt i fremstillingen af forskellige dejtyper, og hvordan du gør dem lækre og sunde ved hjælp af fibre og fuldkorn.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 4. oktober 2011 kl. 17.30-21.30.

Prisen er 495 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

KAFFE – INTRODUKTION TIL KAFFENS UNIVERS



Kaffe – introduktion til kaffens univers

Vi tager udgangspunkt i din verden som kaffeelsker. Kurset er for dig, der ønsker at udbygge din viden om kaffebrygning, kaffenuancer samt kaffens smag og aromaer for at få indsigt i den gode historie. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 126)

Indhold

På kurset får du indsigt i, hvilken indflydelse de forskellige bryggemetoder har på kaffens smag og aroma. Undervejs får du mulighed for selv at prøve kræfter med kaffebrygningskunsten (bl.a. stempelkande, filter, guldfilter, tyrkisk kaffe og espresso), og kurset er krydret med duft- og smagsoplevelser.

Kurset indeholder mange praktiske øvelser i fremstilling af espressokaffe, herunder kværning, tamping, temperatur, mængde og ekstraktionstid.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 31. oktober 2011 kl. 18.30-21.30. Prisen er 450 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Det siger kursisterne:

"Et godt kursus med gode undervisere, der med stor lyst og glæde har givet en god viden videre til os."

(fra evaluering i januar 2010)



MARCIPAN OG KRANSEKAGE – SERVERET TIL ÅRSTIDENS HØJTIDER



Marcipan og kransekage – serveret til årstidens højtider

Bliv inspireret i marcipanens verden, hvor du lærer at lave et udvalgt sortiment af kransekage typer og marcipanfigurer. Kom på kursus og lær at lave dine egne flotte kreationer til årstidens højtider. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4644)

Indhold

På kurset lærer du at arbejde med marcipan og kransekage – du lærer at lave spændende figurer og lækker kransekagekonfekt. Marcipan og kransekage er lækkerier, der kan serveres ved mange forskellige lejligheder, og du får gode fif til, hvordan du selv kan arbejde kreativt med marcipan og kransekage. I løbet af aftenen hygger du dig i bageriet med de andre deltagere, mens I diskuterer råvarekvalitet, køkkentechnikker og tilberedningsmetoder.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 16. november 2011 kl. 17.30-21.30. Prisen er 490 kr. Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Det siger kursisterne:

"Et rigtig godt kursus – god stemning."
(fra evaluering i april 2010)

TO HOLD

CHOKOLADE OG KONFEKT – JULEN STÅR FOR DØREN



Chokolade og konfekt – julen står for døren

Lær at lave din egen chokolade og konfekt – oplev en spændende og anderledes aften i vores bageri, hvor du lærer at lave hjemmelavet chokolade. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4662)

Indhold

På kurset lærer du at arbejde med forskellige typer af konfekturer, herunder forskellige typer af chokolade og tempereringsteknikker, så du selv kan kreere spændende chokolade og konfekt hjemme – klar til at gå julen i møde. På kurset er du under kyndig vejledning af vores faglærte underviser. Du får et lille udvalg af smagsprøver med hjem efter endt kursus, som du kan tage med til familien.

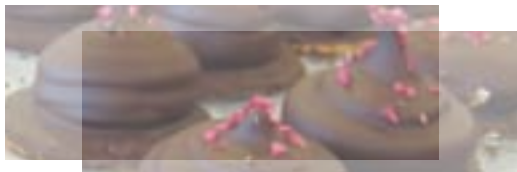
Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted henholdsvis den 23. november samt 5. december 2011, begge dage kl. 17.30-21.30. Prisen er 500 kr. Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

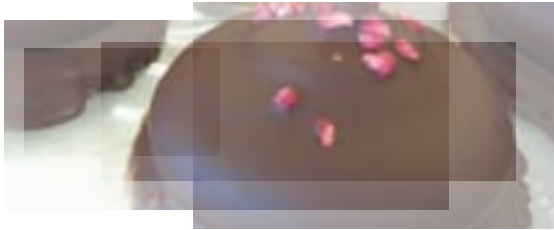
Det siger kursisterne:

"God lærer, der forklarer tingene på en forståelig måde samt viser fremstillingsproceduren, så man nemt kan gøre det bagefter."
(fra evaluering i marts 2010)

"Jeg lærte mere om chokolade, end jeg havde regnet med – det var rigtig godt." (fra evaluering i marts 2010)



SPRØDE OG LÆKRE LUKSUSFLØDEBOLLER



NYT HOS
FOOD COLLEGE AALBORG



SUND MADLAVNING (DIABETIKERE OG ANDRE INTERESSEREDE)



Sprøde og lækre luksusflødeboller

Flødeboller behøver ikke at være tørre og kedelige, men kan derimod være sprøde, lækre og fyldt med cremet blødt skum – en himmelsk mundfuld. Flødeboller kan serveres til enhver lejlighed – alene, med frisk frugt eller med is, og de er populære blandt både børn og voksne.

(Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4656)

Indhold

På kurset lærer du teknikkerne til at lave lækre flødeboller, som du efterfølgende kan lave hjemme til enhver lejlighed. Du vil på kurset lave flødeboller med forskellige bunde, fx vaffel-, nødde- og mandelbunde. Du kommer til at lave traditionelle vaniljeflødeboller, men du kommer også til at eksperimentere med andre smagsvarianter. Efterfølgende vil flødebollerne blive dyppet i chokolade og pyntet på forskellig vis, så de får et unikt look.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 25. oktober 2011 kl. 17.30-21.30.

Prisen er 490 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Sund madlavning

(diabetikere og andre interesserede)

Sund madlavning kan forebygge mange livsstilssygdomme, og bl.a. antallet af personer med type 2-diabetes er stigende. På dette kursus får du et indblik i, hvordan du kan lave lækker og sund mad, som er både ernæringsrigtig og varieret.

(Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4407-2)

Indhold

På kurset lærer du at lave sund mad, og du lærer grundprincipperne om ernæring. Du får gennem spændende opskrifter inspiration til, hvordan du kan integrere den sunde kost i en travl hverdag, og du skal selv i køkkenet og kreere den lækre sunde retter sammen med de andre kursister.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 3. november 2011 kl. 17.00-21.00.

Prisen er 500 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.



SKALDYR TIL HVERDAG OG FEST



FISK TIL HVERDAG – LET OG LÆKKERT

Skaldyr til hverdag og fest

Skaldyr smager fantastisk og behøver ikke at være svært at lave – og så er det tilmed sundt.

Kom på kursus og få gode ideer og inspiration til, hvordan du kreativt sammensætter lækre retter med skaldyr. (Kurset er et enkelt-fag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4424)

Indhold

På kurset lærer du at tilberede spændende og lækre retter med skaldyr, som kan benyttes til både hverdag og fest. Vi tager udgangspunkt i sæsonens råvarer, og du får masser af inspiration til, hvordan du gør skaldyr til en lækker spiseret. Kurset slutter af med, at du nyder den lækre mad i hyggeligt selskab med de andre deltagere.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 28. september 2011 kl. 17.00-21.00.

Prisen er 550 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Fisk til hverdag – let og lækkert

Fisk er sundt og indeholder gode næringsstoffer, som vi har brug for. Det kan dog være en udfordring at integrere fisk som en del af den daglige kost. Kom på kursus og få gode ideer og inspiration til, hvordan du på en nem og enkel måde integrerer fiskeretter som en del af hverdagskosten. Vi tager udgangspunkt i fiskeråvarer, som er nemme at skaffe i dagligvarebutikker. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4424)

Indhold

På kurset lærer du at tilberede nemme fiskeretter, der kan integreres i en travl hverdag. Vi tager udgangspunkt i sæsonens råvarer, og gennem praktik i køkkenet får du inspiration til, hvordan du gør fisk til en nem og lækker spiseret.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 2. november 2011 kl. 17.00-21.00.

Prisen er 550 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.



VELSMAGENDE SOVSE

NYT HOS
FOOD COLLEGE AALBORG



DEKORATIVE CUPCAKES



Velsmagende sovse

En velsmagende sovs er kronen på værket. Men hvordan laver du en god sovs, hvis du gerne vil have et alternativ til pulversovsen? Sovs kan lyde som den rene videnskab og som noget, der er svært at lave, men sådan behøver det ikke at være. Kom på kursus og få en introduktion til sovsens univers og fif til vellykkede sovse. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 112)

Indhold

På kurset får du en introduktion til teknikkerne bag en god sovs og inspiration til grundsovs, som du selv kan bygge videre på. På kurset tilbereder du sammen med kokken og de andre kursister en let og lækker anretning med tilhørende sovse, som I efterfølgende nyder i hinandens selskab.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 29. november 2011 kl. 17.00-21.00.

Prisen er 510 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Dekorative cupcakes

Cupcakes er blevet superpopulære, fordi de smager godt og kan dekoreres på mange spændende og farverige måder. Kom på kursus og lær at lave cupcakes med forskellig smag og efterfølgende pynte dem flot og dekorativt. Cupcakes er et hit, uanset om du vil begejstre børnene eller imponere vennerne. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4642)

Indhold

På kurset lærer du at lave og dekorere lækre cupcakes. Du kommer til at arbejde med sukkerpynt og lærer om flere teknikker til at dekorere kagerne. Du pynter selv dine cupcakes under kyndig vejledning af vores underviser, og du får vist forskellige teknikker inden for fondant og icing. Efter kurset får du selvfølgelig de fine kreationer med hjem.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 8. december 2011 kl. 17.30-21.30.

Prisen er 500 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.



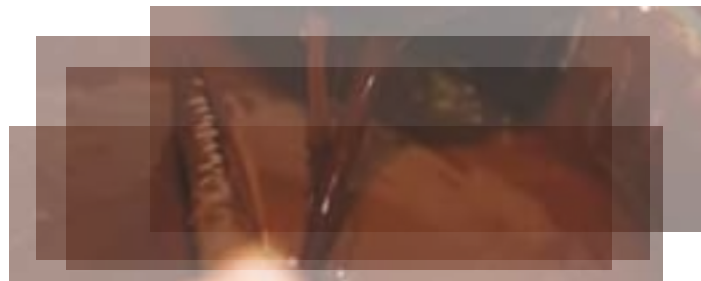
NYT HOS
FOOD COLLEGE AALBORG

FESTKAGER – DEKORATION OG AFPYNTNING



NYT HOS
FOOD COLLEGE AALBORG

CHOKOLADEFOREDRAG



Festkager – dekoration og afpyntning

Festkagen er kulminationen på en vellykket fest, uanset om det er til bryllup, konfirmation eller blot som afslutning på en festlig aften. Kom på kursus og lær teknikkerne bag dekorationer af forskellige former for festkager. Dekorationen og pyntningen har stor betydning for, hvordan helheden i kagen opleves, og nu får du mulighed for at lære nogle af fiffene til selv at lave flot og festlig kagepyntning. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4660)

Indhold

På kurset lærer du at pynte kager til festlige anledninger. Du lærer om overtræk, chokolade, blomster og marzipan. Pyntningen foregår på flamingoattrapper.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 8. november 2011 kl. 17.30-21.30.

Prisen er 500 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Chokoladeforedrag

Bliv inspireret i chokoladens tegn. Oplev et spændende foredrag om chokoladens tilblivelse fra kakaobønne til kakao og til at ende som chokolade. Få samtidig viden om, hvordan du smagsvurderer god kvalitetschokolade. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4662)

Indhold

Gennem foredraget hører du om forskellige former for chokoladekvaliteter, ligesom du lærer om biprodukter som vekao. Ydermere får du viden om fremstillingsmetode og temperering – en af de vigtigste faktorer for et vellykket arbejde med chokolade. Foredraget er krydret med smagsprøver på forskellige former for chokolade.

Foredragsholder er faglært bager og konditor, Kristinn Ingi Kristinsson, coach på det danske kokkelandshold.

Tidspunkt og pris

Foredraget finder sted den 10. november kl. 19.00-21.00.

Prisen er 250 kr.

Prisen er inklusive forskellige smagsprøver.

NU KURSUS I BÅDE
DAG- OG AFTENTIMERNE

ALMEN FØDEVAREHYGIEJNE – CERTIFIKATKURSUS



Almen fødevarehygiejne – certifikatkursus

Fødevareministeriet kræver, at alle personer, der er fyldt 18 år og arbejder med fødevarer, skal have et hygiejnekursus, hvis de ikke har en fødevarerfaglig uddannelse. Du skal senest 2 måneder efter ansættelse have gennemført et kursus i almen fødevarehygiejne. Kurset er et AMU-kursus, mål 45780. Uddannelsen afsluttes med en skriftlig prøve. Ved bestået prøve får du et kompetencegivende certifikat i hygiejne, der dokumenterer, at uddannelsen er gennemført.

Indhold

På kurset får du en grundig viden om hygiejne. Du får bl.a. indsigt i

- hvordan du udvikler et virksomhedstilpasset egenkontrolprogram og implementerer det
- hvordan du kan sikre, at medarbejderne har den lovpligtige uddannelse i fødevarehygiejne og egenkontrol
- hvordan du motiverer medarbejderne til at anvende egenkontrol i deres daglige arbejde
- regler og lovgivning for hygiejne og egenkontrol

Målgruppe

Kurset henvender sig til alle virksomheder, institutioner og foreninger m.m., der beskæftiger sig med fødevarerproduktion. Kurset er obligatorisk. Kravet til uddannelse gælder ikke, hvis du allerede har en uddannelse inden for levnedsmiddelområdet eller har deltaget i lignende godkendte uddannelser i levnedsmiddelhygiejne.

Tidspunkt og pris

Dagskursus: Kurset varer 3 dage og finder sted på følgende datoer: den 30. august-1. september, 25.-27. oktober samt 6.-8. december 2011.

Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er 354 kr.

Aftenkursus: Kurset varer 4 aftener og finder sted den 3., 8., 10. og 14. november 2011.

Alle dage kl. 17.00-21.15.

Prisen er 354 kr.

