

# INSPIRATION & NYTÆNKNING

– Efteruddannelse for 1. halvår 2012



# INSPIRERENDE KURSER TIL INSPIRERENDE PRISER

Velkommen til Food College Aalborgs efteruddannelseskatalog for 1. halvår af 2012, som er målrettet til dig, der arbejder inden for fødevarerbranchen. Kurserne er tænkt som inspiration og nye vinkler til dit daglige arbejde – til glæde for dine kunder, din virksomhed og ikke mindst dig selv, uanset om du er faglært eller ufaglært inden for området.

Kurserne spænder vidt fra lækre desserter, barista, alverdens vine til smagen i centrum eller sushi i kantinen. Der er noget for enhver smag og interesse. Kurserne sikrer dig mulighed for udvikling og dermed basis for hele tiden at øge din viden inden for de forskellige områder. Og så gør det jo ikke noget, at kurserne samtidig er tilskudsberettigede og derfor ikke koster ret meget.

**Vi glæder os til at se dig på kursus hos  
Food College Aalborg!**

Venlig hilsen  
Efteruddannelsesteamet på Food College Aalborg  
[www.foodcollege.dk/etteruddannelse](http://www.foodcollege.dk/etteruddannelse)

# INDHOLD

Praktiske oplysninger	4	Europæiske brødtyper og produktudvikling (februar)	18
Smagen i centrum (februar)	6	Brød og madbrød med fibre og fuldkorn (januar)	19
Sushi – krav og kreativitet (februar)	7	Spændende brød og kager – bagværk i restaurant og kantine (marts)	20
Det kreative kolde køkken (januar)	8	Barista – for dig med erfaring (februar og marts)	21
Lunt og varmt køkken – frokostbuffet (januar)	9	Ultimative vinoplevelser og gæstebetjening (februar)	22
Fisk og skaldyr – inspiration til de lækreste fiskeretter (marts)	10	Alverdens vine og gæstebetjening (januar)	23
Sandwich og smørrebrød – nu og i fremtiden (januar)	11	Kalkulation i køkkenet – kernen i en sund forretning (marts)	24
Salat og salatbar (januar)	12	Ledelse af hygiejne og egenkontrol (marts)	25
Modtagerkøkkenet – fokus på tilberedning og anretning (april)	13	Almen fødevarerhygiejne – obligatorisk certifikatuddannelse (januar, marts, maj og juni)	26
Overskudsproduktion i restaurant og kantine (februar)	14	Næringsprøve – obligatorisk ved opstart af fødevarer virksomhed (februar og maj)	27
Måltider til ældre – nu og i fremtiden (marts)	15	Andre inspirerende muligheder fra Food College Aalborg	28
Fastfood i bagerforretninger – fokus på udvikling og nytænkning (februar)	16	Om Food College Aalborg	29
Lækre desserter inden for bager- og konditorbranchen (marts)	17	Vi samler på tilfredse kursister	30

# PRAKTISKE OPLYSNINGER

## **Deltagerbetaling og løntabsgodtgørelse**

Alle kurserne er AMU-kurser (medmindre andet er nævnt i kursusbeskrivelsen), som er korte arbejdsmarkedsuddannelser primært for faglærte og ufaglærte. Deltagerbetaling for AMU-kurser er p.t. kr. 118,- pr. dag. Hertil kan tillægges et gebyr på op til kr. 140,- pr. dag afhængig af afholdelsesformen.

Du har mulighed for at søge løntabsgodtgørelse (VEU) efter gældende regler svarende til p.t. kr. 613,- pr. dag pr. deltager, uanset om du er medarbejder eller virksomhedsejer. Vi tager forbehold for eventuelle finanslovsændringer, der kan have indflydelse på deltagerbetaling og VEU-satsen.

## **For dig der har en uddannelse over erhvervsuddannelsesniveau**

Deltagere uden for AMU-målgruppen, dvs. deltagere med en højere uddannelse end en erhvervsuddannelse, skal selv betale den fulde pris for kurset. Ring til os og hør nærmere eller læs mere på vores hjemmeside [www.foodcollege.dk/efteruddannelse](http://www.foodcollege.dk/efteruddannelse). Her kan du se den fulde kursuspriis under den enkelte kursusbeskrivelse og læse mere om de generelle regler under praktisk information.

## **For dig der er ledig med ret til 6 ugers selvvalgt uddannelse**

Det er gratis at deltage på kurserne, og du modtager uddannelsesyndelse (dagpengesats). Du skal kontakte os for at tilmelde dig, hvorefter din a-kasse skal godkende din tilmelding. Hvis du er ledig og ikke har ret til 6 ugers selvvalgt uddannelse, skal du kontakte din a-kasse/dit jobcenter for at få lavet en handlingsplan. Hvis du har specielle ønsker til efteruddannelse, er du velkommen til at kontakte os.

**Obs.** Har du tjekket, om din virksomhed/arbejdsplads betaler til en kompetencefond, som eventuelt kan dække de fleste udgifter i forbindelse med kurset?

## **På kursus med hotelovernatning?**

Er du inden for AMU-målgruppen, og har du ret til løntabsgodtgørelse, kan vi tilbyde indkvartering uden beregning, hvis du har længere end 120 km t/r fra din bopæl til Food College Aalborg. Indkvarteringen vil foregå på et hotel i Aalborg, som vi har aftale med. Vi gør opmærksom på, at al forplejning er for egen regning. Morgenmad kan købes på hotellet eller i Food College Aalborgs kantine, hvor du også kan købe frokost. Du kan læse mere om mulighederne på vores hjemmeside.

(Obs. Indkvarteringsmuligheden gælder kun for AMU-kurser).

### **Tilmelding**

Det er ved lov blevet obligatorisk at tilmelde sig AMU-kurser via [www.efteruddannelse.dk](http://www.efteruddannelse.dk).

På vores hjemmeside [www.foodcollege.dk/efteruddannelse](http://www.foodcollege.dk/efteruddannelse) er der under den enkelte kursusbeskrivelse et direkte link til det pågældende kursus. Klik på "Branchen" efterfulgt af "Kurser". For at komme godt i gang med tilmeldingen skal du have bestilt en digital medarbejder-signatur på [www.virk.dk](http://www.virk.dk). Hvis du har spørgsmål i forbindelse med tilmeldingen, er du velkommen til at kontakte uddannelsessekretær. Helene Blaschke på telefon 7250 5266. Tilmeldingsfristen for alle kurser er senest 3 uger inden kursusstart.

Alle kurser afvikles på adressen:

Food College Aalborg, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg.

### **Nyhedsbrev**

Tilmeld dig vores nyhedsbrev på [www.foodcollege.dk/efteruddannelse](http://www.foodcollege.dk/efteruddannelse), så vil du modtage information om nyheder og kommende kurser.

### **Kontakt**

#### **Vedr. tilmelding og VEU**

Helene Blaschke  
Uddannelsessekretær  
Telefon: 7250 5266  
E-mail: [hele@tcaa.dk](mailto:hele@tcaa.dk)

#### **Vedr. kursusindhold**

Betina Kruse  
Uddannelseskoordinator  
Telefon: 7250 5405  
Mobil: 2526 6405  
E-mail: [bekr@foodcollege.dk](mailto:bekr@foodcollege.dk)

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

## SMAGEN I CENTRUM



### Smagen i centrum

Få inspiration og gode ideer til at give dine gæster den bedste smagsoplevelse! På dette kursus lærer du at blive bevidst om din egen smagssans og de fem grundsmage. Du lærer at bruge smagen som en praktisk metode i forhold til din madlavning og til at sammensætte nye og spændende retter. Kurset giver dig viden om, hvordan du bruger smagen på den optimale måde i din daglige madlavning for at give dine gæster den bedste oplevelse. Kurset er et AMU-kursus, mål 45874. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

### Indhold

Du vil komme til at lave spændende retter, der udfordrer smagssansen. Du lærer om de fem grundsmage og om, hvordan du bruger smagen på den optimale måde i din daglige madlavning gennem praktiske metoder til at foretage tilsmagning samt anvende viden om grundsmage i relation til din madlavning.

### Målgruppe

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i institutions- og storkøkken, restaurant, kantine, café, med catering el.lign.

### Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 dage og finder sted den 27.-28. februar 2012. Begge dage kl. 8.05-15.25. Prisen er kr. 460,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

# SUSHI – KRAV OG KREATIVITET



## Sushi – krav og kreativitet

Få inspiration til, hvordan du kan anvende sushi i din kantine eller restaurant! Sushi én af verdens mest populære og sunde spiser, som danskerne i den grad har taget til sig. Ikke mindst smager veltilberedt sushi fantastisk og tager sig, med sin enkle stil, fantastisk ud, uanset om du anvender den på buffet eller som tallerkenanretning. På dette kursus lærer du at forstå og anvende de meget præcise tilberedningsmetoder og udskæringer, som der kræves ved fremstilling af sushi, ligesom du lærer om de mange spændende anretningsmetoder.

Kurset er et AMU-kursus, mål 40852. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## Indhold

Gennem kurset lærer du om de forskellige sushielementer og ikke mindst, hvordan du anretter og pynter en flot sushi, som du kan bruge på buffeten eller som spændende tallerkenanretning. Gennem kurset bliver du præsenteret for sushiens kulturhistorie, ligesom du lærer at anvende de meget præcise tilberedningsmetoder og udskæringer, som en succesfuld sushifremstilling kræver – alt sammen krydret med et indblik i de klassiske supper, salater og drikkevarer, man oftest nyder til et sushimåltid.

## Målgruppe

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i institutions- og storkøkken, restaurant, kantine, café, med catering el.lign.

## Tidspunkt og pris

Kurset varer 3 dage og finder sted den 6.-8. februar 2012.

Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 750,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

Kurset afholdes i Restaurant Fusions faciliteter på Strandvejen 4, 9000 Aalborg.

Kurset gennemføres i samarbejde med Restaurant Fusion i Aalborg, der er specialiseret i sushifremstilling.

## Om Restaurant Fusion:

Restaurant Fusion er en spændende, trendy restaurant med udsøgt atmosfære, kendt for at give sine gæster en udsøgte kulinarisk oplevelse, hvor fusionskøkkenet kombinerer madkunst fra Europa og Asien.

# DET KREATIVE KOLDE KØKKEN



## **Det kreative kolde køkken**

Det kan være en udfordring at skabe varierede, spændende og lækre retter til eksempelvis en kold buffet. Kom på kursus og få idéer til, hvordan du kan variere retter inden for det kolde køkken. Kurset er et AMU-kursus, mål 42438. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## **Indhold**

Kurset har fokus på både klassiske og kreative (eksempelvis tapas-lignende) retter i det kolde køkken. Vi tager udgangspunkt i sæsonens spændende råvarer, og du får inspiration til at lave tallerken- og fadanretninger samt kolde buffeter.

## **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i institutions- og storkøkken, restaurant, kantine, café, med catering el.lign.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 5 dage og finder sted den 23.- 27. januar 2012. Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 975,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

# LUNT OG VARMT KØKKEN – FROKOSTBUFFET



## Lunt og varmt køkken – frokostbuffet

Det kan være en udfordring at skabe en varieret, spændende og lækker frokostbuffet hver dag. Kom på kursus og få idéer til, hvordan du kan variere din buffet inden for det lune og varme køkken. Kurset er et AMU-kursus, mål 44605. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## Indhold

Kurset har fokus på både klassiske og kreative retter til frokostbuffet inden for det lune og varme køkken. Vi tager udgangspunkt i sæsonens spændende råvarer, og du får inspiration til at lave pålægsfade, tallerken- og fadanretninger samt buffeter.

## Målgruppe

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i institutions- og storkøkken, restaurant, kantine, café, med catering el.lign.

## Tidspunkt og pris

Kurset varer 5 dage og finder sted den 9.-13. januar 2012.

Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 975,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

## Det siger kursisterne:

*"Vi har haft mange faglige, lærerige diskussioner, hvilket er udviklende."* (fra evaluering i november 2010)

*"Det har været et godt kursus, som var alle 5 dages fravær fra mit arbejde værd."* (fra evaluering i marts 2011)

# FISK OG SKALDYR – INSPIRATION TIL DE LÆKRESTE FISKERETTER



## **Fisk og skaldyr – inspiration til de lækreste fiskeretter**

Deltag på dette kursus og få masser af inspiration til, hvordan du tilbereder og anvender fisk og skaldyr på en anderledes og smagfuld måde. Der er fokus på spændende hovedretter, buffeter og receptioner.

Kurset er et AMU-kursus, mål 45495. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## **Indhold**

På dette kursus får du inspiration og fif til, hvordan du arbejder kreativt med fisk og skaldyr. Kurset er en vekselvirkning mellem teori og praktisk arbejde i køkkenet, hvor du lærer at anvende fisk og skaldyr i alt fra forretter og hovedretter til buffet, receptioner og lignende, ligesom vi sætter fokus på kvalitetsvurdering af råvarerne.

## **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i institutions- og storkøkken, restaurant, kantine, café el.lign.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 4 dage og finder sted den 6.-9. marts 2011.

Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 990,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

## **Det siger kursisterne:**

*"Der var et bredt udvalg af råvarer og gode arbejdsforhold samt en kompetent og fagligt dygtig underviser."*

(fra evaluering i januar 2011)

# SANDWICH OG SMØRREBRØD – NU OG I FREMTIDEN



## **Sandwich og smørrebrød – nu og i fremtiden**

På dette kursus får du masser af inspiration og gode idéer til, hvordan du kan kombinere klassiske og kreative retter inden for sandwich og smørrebrød. Der er fokus på forskellige spændende retter, der kan anvendes til butikssalg eller til tallerkenanretning, receptioner og buffeter.

Kurset er et AMU-kursus, mål 40839. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## **Indhold**

På dette kursus lærer du at arbejde kreativt med sandwich og smørrebrød, og du lærer at arbejde med forskellige pålægstyper, garniture og pynt. Der vil være masser af praktiske øvelser med smushi (en ny miniudgave af et stykke smørrebrød), trendy smørrebrød, ny opstilling og anretning. Derudover lærer du at lave et anderledes og nyskabende smørrebrøds- og sandwichkort ud fra virksomhedens sortiment og stil.

## **Målgruppe**

Kurset er for dig, der arbejder i butik, café, kantine eller restaurant, og som ønsker at få inspiration til, hvordan du kan udvikle forretningens produktsortiment. Kurset er henvendt til både faglærte og ufaglærte medarbejdere.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 3 dage og finder sted den 16.-18. januar 2012. Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 730,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

## **Det siger kursisterne:**

*"Der er et meget højt fagligt niveau på skolen og masser af gode råvarer." (fra evaluering i april 2010)*

*"Jeg blev anbefalet Food College Aalborg af flere af mine kolleger, og jeg må sige, at kurset levede op til mine forventninger. Jeg har allerede planer om at deltage på flere kurser til efteråret."*

(Anette Høst Andersen, Viborg kommune, tidligere deltager på kurset i april 2011)

# SALAT OG SALATBAR



## Salat og salatbar

Deltag på kurset og få fornyet inspiration til spændende og anderledes salater og salatbar. På kurset lærer du at planlægge og sammensætte salater og salatbar ud fra forskellige aspekter som råvarernes sæson, økonomi, gastronomi, sensorik og ernæring. Kurset er et AMU-kursus, mål 45531. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## Indhold

På kurset lærer du at bruge et bredt udvalg af råvarer og produkter, der kan anvendes i arbejdet med salater. Du lærer at planlægge og sammensætte forskellige salater og salatbar ud fra sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter, ligesom du lærer at anrette dine salater og salatbaren på en indbydende og delikat måde med forskellige typer af service og anretningsformer.

## Målgruppe

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i institutions- og storkøkken, restaurant, kantine, café, med catering el.lign.

## Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 dage og finder sted den 30.-31. januar 2012. Begge dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 495,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

## Det siger kursisterne:

*"Super inspirerende og fagligt rigtig god lærer."*  
(fra evaluering i februar 2011)

# MODTAGERKØKKENET – FOKUS PÅ TILBEREDNING OG ANRETNING



## **Modtagerkøkkenet – fokus på tilberedning og anretning**

Flere og flere institutioner modtager mad til deres brugere fra industri- og storkøkkener, og det stiller krav til medarbejderne i modtagerkøkkenet, når maden skal serveres for gæsterne. Med dette kursus sætter vi fokus på, hvordan du, som arbejder i et modtagerkøkken, får fif til tilberedning og anretning, således at maden fremstår lækker og indbydende over for gæsterne.

Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 1413.

## **Indhold**

På kurset lærer du om at tilberede, anrette, portionere og servere mad, der er produceret fra industri- og storkøkkener.

## **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der er arbejder med tilberedning og anretning af mad i et modtagerkøkken. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i en daginstitution, på plejehjem el.lign.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 1 dag og finder sted den 24. april 2012 kl. 8.25-15.25. Prisen er kr. 675,-.

Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

\* Kurset udbydes under ordningen for åben uddannelse. Det er derfor ikke muligt at søge om gratis indkvartering.

# OVERSKUDSPRODUKTION I RESTAURANT OG KANTINE



## **Overskudsproduktion i restaurant og kantine**

Det kan være en daglig udfordring at anvende og udnytte restaurant- og kantinekøkkenets overskudsproduktion på en kreativ og økonomisk måde. Du kan nu komme på kursus og få gode idéer til, hvordan du kan tænke nyt, spændende og anderledes i forhold til virksomhedens overskudsproduktion.

Kurset er et AMU-kursus, mål 45498. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## **Indhold**

På kurset lærer du at udnytte køkkenets overskudsproduktion på en kreativ og økonomisk måde, bl.a. ved at anrette en buffet med udgangspunkt i gårsdagens produktion. Der vil blive taget udgangspunkt i varme og kolde retter, og ikke mindst hvordan de varme retter også kan serveres kolde.

## **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i institutions- og storkøkken, restaurant, kantine, café, med catering el.lign.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 3 dage og finder sted den 13.-15. februar 2012. Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 730,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

# MÅLTIDER TIL ÆLDRE – NU OG I FREMTIDEN



## **Måltider til ældre – nu og i fremtiden**

På kurset får du inspiration til at sammensætte, fremstille og anrette velsmagende mad til ældre med udgangspunkt i viden om de ældres ressourcer, ønsker og behov.

Kurset er et AMU-kursus, mål 4429-2. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## **Indhold**

Du lærer at udvikle forslag til nye koncepter for bespisningen af ældre, og samtidig får du viden om og kendskab til at forbedre madkvaliteten. Kurset tager afsæt i prognoser, brugerundersøgelser samt relevante projekter og kobler teori og praksis. På kurset vil du arbejde både teoretisk og praktisk i køkkenet.

## **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad til ældre. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i institutions- og storkøkken, plejehjem eller lignende.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 5 dage og finder sted den 19-21. marts og 26-27. marts 2012. Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 960,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

# FASTFOOD I BAGERFORRETNINGER – FOKUS PÅ UDVIKLING OG NYTÆNKNING



## **Fastfood i bagerforretninger – fokus på udvikling og nytænkning**

På dette kursus får du spændende inspiration til nye områder inden for bagerbutikker med fokus på fastfood. Gennem kurset får du inspiration til forskellige former for fastfood og nye vinkler, der kan bringes ind i bagerbutikken; det vil sige nye potentielle forretningsområder, hvortil der naturligvis hører spændende og lækre brødtyper.

Kurset er et AMU-kursus, mål 45613. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## **Indhold**

Efter kurset kan du fremstille fastfood af høj kvalitet baseret på friske råvarer og under overholdelse af gældende hygiejneforskrifter. Du lærer at emballere og opbevare produkterne korrekt. Gennem kurset arbejder vi bl.a. med mad- og brødtærter, crepes med spændende indhold og italienske snitter.

## **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der arbejder inden for bagerbranchen eller ønsker at komme til det, både faglærte og ufaglærte medarbejdere.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 2 dage og finder sted den 20.-21. februar 2012. Begge dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 490,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

# LÆKRE DESSERTER INDEN FOR BAGER- OG KONDITORBRANCHEN



## Lækre desserter inden for bager- og konditorbranchen

Kom på kursus og få inspiration til at lave spændende kolde og varme desserter. Du får nye idéer til at udvikle dit sortiment og kan dermed give dine kunder/gæster en rigtig god oplevelse.

Kurset er et AMU-kursus, mål 45616. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## Indhold

På kurset lærer du at fremstille og anrette desserter, der kan anvendes til a la carte og til buffet og receptioner. Du får nye idéer til, hvordan du giver dine desserter en ny identitet på en nem og simpel måde, som vil være med til at give dine kunder en helt ny oplevelse.

## Målgruppe

Kurset henvender sig til faglærte og ufaglærte medarbejdere, der er beskæftiget i bageri, institutions- og storkøkken, restaurant, kantine, café, med catering el.lign.

## Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 dage og finder sted den 26.-27. marts 2012. Begge dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 495,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

## Det siger kursisterne:

*"Rigtig god lærer, som var engageret, sjov og fagligt meget dygtig."*

(fra evaluering i februar 2011)

# EUROPÆISKE BRØDTYPER OG PRODUKTUDVIKLING



## **Europæiske brødtyper og produktudvikling**

Kom på kursus og få inspiration til at lave nye spændende brødtyper – du lærer bl.a. om forskellige hævetemeter, forarbejdnings-teknikker med mere.

Kurset er et AMU-kursus, mål 45609. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## **Indhold**

Kurset tager udgangspunkt i europæiske specialiteter inden for madbrød og stykbrød med anvendelse af langtids- og koldhævning, surdej og hævestykker. Du lærer at beherske produktions- og forarbejdnings-teknikker for dej med kolde og lange liggetider og hævetemeter.

## **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad og brød. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i bageri, institutions- og storkøkken, restaurant, kantiner, café, med catering el.lign.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 3 dage og finder sted den 1.-3. februar 2012.

Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 730,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

## **Det siger kursisterne:**

*"Gode opskrifter og dejligt at møde andre kollegaer."*

(fra evaluering i marts 2010)

# BRØD OG MADBRØD MED FIBRE OG FULDKORN



## **Brød og madbrød med fibre og fuldkorn**

Kom på kursus og få inspiration til at lave spændende brødtyper med fibre og fuldkorn – du lærer bl.a. om forskellige dejtyper, bageteknikker med mere.

Kurset er et AMU-kursus, mål 40781. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## **Indhold**

Kurset tager udgangspunkt i fremstillingen af forskellige dejtyper med fibre og fuldkorn. Du lærer at udvælge råvarer og produkter ud fra et ernæringsmæssigt perspektiv, og hvordan du gør dem lækre og sunde ved anvendelse af fibre og fuldkorn.

## **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad og brød. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i bageri, institutions- og storkøkken, restaurant, kantine, café, med catering el.lign.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 2 dage og finder sted den 19.-20. januar 2012. Begge dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 490,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

# SPÆNDENDE BRØD OG KAGER – BAGVÆRK I RESTAURANT OG KANTINE



## **Spændende brød og kager – bagværk i restaurant og kantine**

Har du brug for nye input og inspiration til, hvordan du laver spændende dejtyper til brød og kager? Kom på kursus og få nye idéer til at udvide dit sortiment og gøre det lækkert for dine kunder/gæster.

Kurset er et AMU-kursus, mål 45497. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

### **Indhold**

På kurset lærer du de grundlæggende teknikker inden for bagerfaget. Du lærer at lave lækre morgenbrød, langtidshævede brød, sunde brød, økologiske brød m.fl. Desuden får du gode fif og idéer til at lave fesikager, tørkager, lagkager og kransekager.

### **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med madfremstilling i institutions- og storkøkken, kantine, restaurant m.fl., og som ønsker at få nye input til grundsortimentet.

### **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 4 dage og finder sted den 12.-15. marts 2012.

Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 850,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

# BARISTA

## – FOR DIG DER HAR ERFARING



### **Kursus med Søren Stiller Markussen – en af verdens dygtigste baristaer**

Baristafaget er uden tvivl det nye udviklingspotentiale inden for café- og restaurationsbranchen. Kaffe er trendy, og bevidstheden og kravet om kvalitetskaffe er stadig stigende samtidig med, at kaffe sælges i mange varianter – og så er der rigtig gode indtjeningsmuligheder på kaffeområdet!

Undervisere på kurset er den professionelle barista, Søren Stiller Markussen, og tjenerfaglærer på Food College Aalborg, Henning Jensen Højgaard.

Kurset hører under ordningen for åben uddannelse, nr. 30272.

### **Indhold**

#### **Dag 1 + 2 (v/ Søren Stiller Markussen):**

På kurset får du en dybere forståelse for teknikkerne bag en velbrygget kaffe, samtidig med at du får masser af mulighed for at få trænet håndværket bag.

- Hvordan hænger de forskellige ristemetoder sammen med kaffens kvalitet, smag og aromaer?
- Træning af effektive teknikker og metoder til kaffebrygning (brewing ratio = relationen mellem kaffe og vand)
- Træning af effektive teknikker og metoder til latte art
- Dosering, indstilling af kaffekværn og metoder til at præsentere og brygge den perfekte kop kaffe

#### **Dag 3 (v/ Henning Jensen Højgaard):**

På dag 3 drager vi paralleller mellem kaffens og vinens verden, hvor du får mulighed for at matche den sensoriske oplevelse fra vinene til kaffens univers.

### **Målgruppe**

Kurset er for dig, der har en særlig interesse for kaffe. Du arbejder allerede som barista eller ønsker at komme til det. Du har eventuelt tidligere deltaget på Food College Aalborgs baristakursus på grundlæggende niveau og har et kendskab til kaffe.

### **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 3 dage. Vi udbyder 2 hold på følgende datoer:

27.-29. februar og 19.-21. marts 2012.

Alle dage fra kl. 8.30-15.30.

Prisen er kr. 2.000,- På kurset er der plads til maks. 12 deltagere.

### **Om Søren Stiller Markussen**

Flere gange danmarksmester i barista og latte art, nummer 2 ved verdensmesterskaberne i latte art, nummer 6 og nummer 5 ved verdensmesterskaberne. I dag arbejder Søren som professionel kafferister og barista.

\* Kurset udbydes under ordningen for åben uddannelse. Det er derfor ikke muligt at søge om gratis indkvartering.

# ULTIMATIVE VINOLEVELSER OG GÆSTEBETJENING



## **Ultimative vinoplevelser og gæstebetjening**

Dette kursus giver dig et godt indblik i samspillet mellem menu og drikkevarer, herunder hvilke typer drikkevarer der passer bedst sammen med forskellige råvarer og menuer. Kurset er for dig, der ønsker at kunne vejlede dine gæster bedre om valg af vin på baggrund af viden om vintyper, vindyrkning m.m.

Kurset er et AMU-kursus, mål 40988. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## **Indhold**

På kurset lærer du at vejlede gæster om valg af vin på baggrund af viden om vindyrkning, vintyper, fremstillingsønsker og sensorik. Du lærer ydermere om forskellige drikkevarer, så du kan vejlede og servicere dine gæster i at vælge velegnede drikkevarer afstemt til sammensætningen af menuen.

## **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad og forskellige drikkevarer. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i restaurant, café, kantine el.lign.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 3 dage og finder sted den 6.-8. februar 2012.

Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 730,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

## **Det siger kursisterne:**

*"Jeg har aldrig været på et bedre kursus! Dette er især pga. lærernes indsigt i emnet og evnen til at formidle og lære fra sig. Kurset ligger langt over min forventning ved tilmeldingen."*

(fra evaluering i januar 2011)

# ALVERDENS VINE OG GÆSTEBETJENING



## **Alverdens vine og gæstebetjening**

Dette kursus giver dig et grundlæggende indblik i vinens verden. Vi kommer ind på vinens karakteristika med hensyn til farve, bouquet, smag, sødme og tørhedsgrad. Fokus er vin fra hele verden, og du lærer at smagsvurdere udvalgte vine fra de førende vinproducerende lande i verden.

Kurset er et AMU-kursus, mål 40987. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## **Indhold**

På kurset lærer du at gæsteforklare valg af korrekt vin til bestemte retter og menuer på et elementært niveau. Du lærer om vinens karakteristika med hensyn til farve, bouquet, smag, sødme og tørhedsgrad, og du lærer at gæsteforklare om vinfremstilling, vintyper og vinens historie på basis af grundlæggende viden. Du lærer at tolke vinetikettens oplysninger, foretage indkøb og opbevare vin optimalt samt udarbejde vinkort.

## **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der er beskæftiget med fremstilling af mad og forskellige drikkevarer. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere, der arbejder i restaurant, café, kantine el.lign.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 5 dage og finder sted den 23.-27. januar 2012. Alle dage kl. 8.05-15.25.

Prisen er kr. 950,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

# KALKULATION I KØKKENET – KERNEN I EN SUND FORRETNING



## **Kalkulation i køkkenet – kernen i en sund forretning**

Dine kalkulationer er afgørende for, hvordan din forretning kører. Korrekte kalkulationer giver overblik, ro i maven og sikrer dig udbytte af dine anstrengelser og er dermed en afgørende faktor for at drive en sund forretning.

Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 1393.

## **Indhold**

På kurset lærer du om de grundlæggende principper for køkkenprocenter, dækningsbidrag og dækningsgrad, så du ikke kun leverer fantastiske madoplevelser, men også sikrer en rentabel forretning.

Gennem teori og praktiske øvelser lærer du blandt andet:

- hvordan du sikrer en god og reel køkkenprocent
- hvordan du prissætter dine retter
- hvor meget svindprocenten kan variere
- hvad et omregningstal er, og hvornår det skal bruges
- hvad bruttoavance er

## **Målgruppe**

Kurset henvender sig til alle, der beskæftiger sig med køkken- og forretningsdrift eller ønsker at starte som selvstændig. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere i restaurant, café, kantine el. lign.

## **Tidspunkt og pris**

Kurset varer 2 dage og finder sted den 1. marts og den 12. marts 2012. Begge dage kl. 8.25-14.40.

Prisen er kr. 375,- Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.

\* Kurset udbydes under ordningen for åben uddannelse. Det er derfor ikke muligt at søge om gratis indkvartering.

# LEDELSE AF HYGIEJNE OG EGENKONTROL



## Ledelse af hygiejne og egenkontrol

Det er lovpligtigt for alle fødevarer virksomheder at gennemføre egenkontrol og at have et program, der understøtter egenkontrollen. På dette kursus får du kendskab til at udvikle og implementere et egenkontrollsystem, som motiverer medarbejderne til at bruge egenkontrollen i deres daglige arbejde. På kurset får du et indgående kendskab til reglerne om fødevarerhygiejne, og hvordan du sikrer, at din arbejdsplads overholder reglerne.

Kurset er et AMU-kursus, mål 42455. Efter endt kursus udstedes et kompetencegivende uddannelsesbevis. Kurset indeholder ingen prøve.

## Indhold

På kurset får du viden om, hvordan du udvikler og implementerer egenkontrol i din virksomhed. Du får indsigt i:

- hvordan du udvikler et virksomhedstilpasset egenkontrolprogram og implementerer det
- hvordan du kan sikre, at medarbejderne har den lovpligtige uddannelse i fødevarerhygiejne 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, der er beskæftiget med fremstilling af mad. Det kan både være faglærte og ufaglærte medarbejdere. Det er en forudsætning, at deltagerne på kurset har taget det lovpligtige certifikat i almen fødevarerhygiejne (se s. 26).

## Tidspunkt og pris

Kurset varer 5 dage og finder sted fra den 19.-23. marts 2012. Alle dage kl. 8.05 -15.25.

Prisen for hele kurset er kr. 550,- og fastsat på baggrund af særlig afholdelsesform. Prisen er fastsat på baggrund af ekstra materialeforbrug.

# ALMEN FØDEVAREHYGIEJNE – OBLIGATORISK CERTIFIKATUDDANNELSE



## **Almen fødevarehygiejne – obligatorisk certifikatuddannelse**

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, og 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**

Kurset varer 3 dage og finder sted på følgende datoer: den 31. januar til 2. februar, den 27.-29. marts, den 8.-10. maj samt den 19.-21. juni 2012, alle dage kl. 8.05-15.25. Prisen er kr. 354,- Kurset gennemføres ved minimum 16 deltagere.

Læs mere om mulighederne for løntabs- og befordringsgodtgørelse forrest i denne brochure eller på vores hjemmeside.



# NÆRINGSPRØVE – OBLIGATORISK VED OPSTART AF FØDEVAREVIRKSOMHED



## **Næringsprøve**

### **- obligatorisk ved opstart af fødevarevirksomhed**

Hvis du har en fødevarerbutik, fødevarer-engrosvirksomhed eller en restaurant, skal din virksomhed optages i Næringsbasen. For at blive optaget i Næringsbasen skal du bestå Næringsprøven, hvis du ikke allerede har en relevant uddannelse inden for fødevarerområdet (læs mere om reglerne på [www.virk.dk](http://www.virk.dk)). Næringsprøven er derfor obligatorisk for dig, der skal starte en restaurant, en fødevarerbutik eller fødevarer-engrosvirksomhed.

Næringsprøven er ikke et AMU-kursus, og det er derfor ikke muligt at søge om løntabs- og befordringsgodtgørelse.

## **Indhold**

Prøven består af 30 spørgsmål, som omhandler fødevarer, skat og afgifter, pant på emballage, brandsikkerhed, restaurationslov og arbejdsmiljø, og du skal svare rigtigt på mindst 22 spørgsmål for at bestå prøven.

Du kan læse mere om forberedelse til prøven på [www.virk.dk](http://www.virk.dk).

## **Målgruppe**

Næringsprøven henvender sig til alle, der skal drive restauration eller virksomhed, hvor der indgår salg af levnedsmidler, og som ikke har en relevant uddannelse inden for fødevarerområdet.

## **Tidspunkt og pris**

Næringsprøven varer ca. 2 timer og finder sted på følgende datoer: den 7. februar og den 2. maj 2012, begge dage kl. 13.00.

Prisen er kr. 600,-

# ANDRE INSPIRERENDE MULIGHEDER FRA FOOD COLLEGE AALBORG



## **Mangler du en idé, eller står du over for nye udfordringer i din virksomhed?**

Så er Food College Aalborg stedet, hvor du kan hente hjælp og få ny inspiration.

Vi råder over kompetente medarbejdere, der kender branchens behov – også i fremtiden. Vi tilbyder at hjælpe din virksomhed med produkt og konceptudvikling, ligesom vi kan hjælpe med at udvikle dine medarbejders personlige og faglige kompetencer gennem virksomhedstilpassede AMU-forløb.

## **Produkt- og konceptudvikling**

Food College Aalborg har mange års erfaring i rådgivningsydelser inden for produkt- og konceptudvikling.

### **Eksempler kan være:**

- udvikling af opskrifter
- energiberegninger
- gastronomibesøg/konsulentbistand
- rådgivning i køkkenprocesser
- forslag til menuopsætning
- optimering af arbejdsprocesser m.m.
- nytænkning af produktanvendelse
- foodstyling
- ernæringsvejledning
- gastronomiske foredrag

## **Virksomhedstilpassede uddannelsesforløb**

Vi tilbyder skræddersyede uddannelsesforløb (primært arbejdsmarkedsuddannelseskurser), der passer til netop din virksomhed og dine medarbejders behov.

Vi kan tilbyde at gennemføre hele eller dele af undervisningen i virksomheden, og indholdet tilrettelægges specifikt efter jeres ønske eller sammensættes med et fast indhold, der giver anerkendt kompetence i forhold til certifikat eller en brancheaftale.

Kontakt os for at høre nærmere om mulighederne for netop din virksomhed og dine medarbejdere.

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

Betina Kruse  
Uddannelseskoordinator  
Telefon: 7250 5405  
Mobil: 2526 6405  
E-mail: [bekr@foodcollege.dk](mailto:bekr@foodcollege.dk)

# OM FOOD COLLEGE AALBORG



## **Smagfuldt samarbejde**

Food College Aalborg er et kulinarisk midtpunkt, der inspirerer og understøtter mulighederne for læring og udvikling inden for fødevarer, gastronomi og madkultur. Vi tilbyder efteruddannelse til fødevarerbranchen, hvor vi skræddersyr uddannelser, så de passer til branchens behov, produktudvikler, udvikler koncepter, ligesom vi tilbyder standardiserede arbejdsmarkedsuddannelser (AMU) samt forskellige former for virksomhedsarrangementer.

Food College Aalborg er brancheskole for fødevarerområdet, og efteruddannelsesområdet er en naturlig del af Food College Aalborg som erhvervsskole. Vi har erfaring, viden og kompetencer til at samle og udvikle branchen.

## **Vi er til for branchen**

Food College Aalborg tager initiativ til at skabe meningsfulde tiltag for branchen. I et tæt samarbejde med branchen udvikler vi efteruddannelsesaktiviteter, kurser og andre arrangementer, der skaber værdi for branchens parter. Food College Aalborg er til for at udvikle branchen, og derfor er vores aktiviteter styret af branchens behov.

## **Styrken er vores medarbejdere**

Food College Aalborgs kerneydelse er undervisning og formidling – styrken er vores medarbejdere. Vi dækker branchen bredt og arbejder med både kokke, tjenere, caterere, smørrebrødsjomfruer, økonomaer, bagere, konditorer, receptionister, delikatessassistenter og slagtere. Det giver et spændende mix af faggrupper med hver deres styrker, hvilket skaber grobund for kvalificeret faglig sparring og gensidige positive udfordringer. Det betyder samtidig, at vi har en bred spændvidde inden for vores vidensfelt, og vi stiller krav om fleksibilitet og omstillingsevne blandt vores medarbejdere.

# VI SAMLER PÅ TILFREDSE KURSISTER



På Food College Aalborg har vi udarbejdet en undersøgelse af vores efteruddannelsesaktiviteter inden for fødevarerbranchen.

Hvis du har været på kursus hos os, har du måske selv deltaget i undersøgelsen, som er foretaget i løbet af 2010-11.

Undersøgelsens resultater viser bl.a.:

- at Food College Aalborg er den skole i Danmark, der har flest kursister inden for vores område
- at over halvdelen af vores kursister er gengangere
- at informationen om kurserne oftest spredes fra mund til mund
- at 93 % af vores kursister har haft en meget god eller god oplevelse ved at deltage på vores kurser
- at 99 % af vores kursister vil anbefale os til andre



