

august 2010

Nye arbejdsmarkedsuddannelser

43 061 Varmebehandling af kødvarer

Deltageren kan medvirke til at udvælge relevante varmebehandlingsmetoder og ved fremstilling af sikre kødprodukter ud fra kendskabet til mikrobiologiske faktorerers indflydelse på produktet. Deltageren kan efterleve virksomhedens egenkontrolprogram og overholde gældende grænseværdier.

Varighed: 2 dage

Inspirationsmaterialet kan hentes på hjemmesiden under ”Inspirationsmaterialer til AMU-uddannelser”.

IKV- materialet kan hentes på hjemmesiden under ”IKV-materialer”.

43 058 Konservering af kødvarer

Deltageren kan medvirke til opretholdelse af fødevarerens sikkerheden ud fra kendskab til grundlæggende principper og metoder ved konservering af kødprodukter, herunder kendskab til køling, frysning, varmebehandling, kemisk konservering, røgning, tørring, saltning og fermentering.

Varighed: 2 dage

Inspirationsmaterialet kan hentes på hjemmesiden under ”Inspirationsmaterialer til AMU-uddannelser”.

IKV- materialet kan hentes på hjemmesiden under ”IKV-materialer”.

NY FKB Industrislagtning og forædling af kødprodukter

Fælles kompetencebeskrivelse Industrislagtning og forædling af kødprodukter er blevet revideret og vil i starten af efteråret blive godkendt som:

FKB 2248 Industrislagtning og forædling af kødprodukter.

Nye arbejdsmarkedsuddannelser under udvikling

Der vil i foråret 2011 blive indgået aftale med udviklere for udvikling af nedenstående arbejdsmarkedsuddannelser med arbejdstitlerne:

”Rationel fremstilling af chokoladekonfekturer og chokoladeæg”

”Rationel fremstilling af flødekager”

”Vejledning og fortælling om bager- og konditorprodukter ved salg”

”Markedsføring af brød, kager, desserter og konfekturer”

Nye til- og afkoblinger

45610 Økologisk konditori og fintbrød

afkobles 30.09.10

FKB 2632

**Industrislagtning
og forædling af
kødvarer**

FKB 2647

**Brød-, kage-,
dessert- og
konfekturer-
fremstilling**

august 2010

Nye arbejdsmarkedsuddannelser

43 028 Detailudskæring af delstykker af svinekød

Varighed: 3 dage. Ingen ændring i målbeskrivelse. *Erstatter 42 467*

43 044 Delikatesseproduktion

Varighed: 3 dage. Ingen ændring i målbeskrivelse. *Erstatter 42 471*

43 051 Eksponering og salg af delikatesseprodukter

Varighed: 3 dage. Ingen ændring i målbeskrivelse. *Erstatter 42 473*

43 053 Eksponering og salg – detailpakket kød og friskvarer

Varighed: 3 dage. Ingen ændring i målbeskrivelse. *Erstatter 42 474*

43 053 Produktion af kogepølser

Varighed: 3 dage. Ingen ændring i målbeskrivelse. *Erstatter 42 479*

43 054 Produktion af medister, pålæg og røgvarer

Varighed: 3 dage. Ingen ændring i målbeskrivelse. *Erstatter 42 480*

43 057 Kundebetjening – detailhandel med ferskvarer

Varighed: 2 dage. Ingen ændring i målbeskrivelse. *Erstatter 42 490*

NY FKB

Fælles kompetencebeskrivelse Detailforarbejdning og forædling af ferskvarer er blevet revideret og vil i starten af efteråret blive godkendt som:

FKB 2249 Detailforarbejdning af forædling af ferskvarer

Nye til- og afkoblinger

42470 Detailudskæring af delstykker af kalvekød	afkobles 30.06.10
42467 Detailudskæring af delstykker af svinekød	afkobles 31.12.10
42471 Delikatesseproduktion	afkobles 31.12.10
42473 Eksponering og salg af delikatesseprodukter	afkobles 31.12.10
42474 Eksponering og salg –detailpakket kød og friskvarer	afkobles 31.12.10
42479 Produktion af kogepølser	afkobles 31.12.10
42480 Produktion af medister, pålæg og røgvarer	afkobles 31.12.10
42490 Kundebetjening – detailhandel med ferskvarer	afkobles 31.12.10

FKB 2634

Detailforarbejdning og forædling af ferskvarer

August 2010

Nye arbejdsmarkedsuddannelser

43059 Mad til børn på restaurant og café

Deltageren kan udvikle og fremstille gastronomisk sund og kulinarisk spændende mad til børn i alderen 4 til 12 år. Deltageren kan på baggrund heraf bedre udvikle eget madkoncept og spisemiljø, der appellerer til og imødekommer børn som kundegruppe.

Varighed: 2 dage

Inspirationsmaterialet vil blive lagt på hjemmesiden under overskriften ”Materialer til AMU-uddannelser”.

43060 Det klimavenlige køkken

Deltageren kan udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer, kendskab til danske madtraditioner og madkultur samt anvendelse af viden om økonomisk bæredygtighed og potentielle kundegrupper ved udvikling af koncepter for klimavenligt mad

Varighed: 2 dage

Inspirationsmaterialet vil blive lagt på hjemmesiden under overskriften ”Materialer til AMU-uddannelser”.

45780 Almen fødevarerhygiejne – obligatorisk certifikat

Varighed: 3,0 dage. Ingen ændring i målbeskrivelse.

Bliver godkendt ultimo august 2010 og vil erstatte 42 426 Almen fødevarerhygiejne

Nye til- og afkoblinger

41509 EDB og statistik for administrative funktioner afkoblet 30.06.10

Nye arbejdsmarkedsuddannelser under udvikling

Der er indgået aftale med udviklere på udvikling af nedenstående arbejdsmarkedsuddannelser med arbejdstitlerne:

”CRM- og bookingsystemer”

”I frontlinien på hoteller og konferencer”

Og der vil i foråret 2011 blive udviklet nedenstående arbejdsmarkedsuddannelser:

”Kulturforståelse anvendt i gæstebetjening”

”Dørmand i funktion”

Nye til- og afkoblinger

42430 Enkle serveringsformer	afkoblet 30.06.10
42432 A la carte servering med videre	afkoblet 30.06.10
42431 Selskabs- og stikbordsservering	afkoblet 30.06.10
42443 Vin og gæstebetjening	afkoblet 30.06.10

FKB 2689

Madfremstilling –
restaurant, kantine
og catering

FKB 2777

Reception,
servering og
service

August 2010

FKB 2778

Mad til grupper med varierede behov for ernæring

Nye arbejdsmarkedsuddannelser

42 817 Sensorisk anretning med værtskab

Deltageren kan anvende sensorisk analyse til kreativt at anrette et bredt sortiment af retter, så maden fremvises indbydende for forskellige målgrupper. Deltageren kan anvende anretningen og egen værtsrolle til at skabe en positiv måltidstemning målrettet forskellige brugergrupper.

Varighed: 3 dage

42 818 Bæredygtighed i storkøkkener

Deltageren kan anvende viden om økologi og bæredygtige råvarer til kostplanlægning, indkøb og produktion i et bæredygtigt storkøkken. Deltageren kan anvende principperne i Det Ny Nordiske Køkken og kan i madfremstilling forene velsmag med ernæringsmæssige behov ved anvendelse af nordiske råvarer.

Varighed: 3 dage

42 885 Mad og måltider til forskellige målgrupper

Deltageren kan fremstille og anrette velsmagende og indbydende måltider ud fra forskellige brugergruppers behov og ønsker. Deltageren kan udarbejde madkoncepter på baggrund af måltidets ernæringsmæssige og sociale betydning for forskellige brugergrupper.

Varighed: 3 dage

Inspirationsmaterialet kan hentes på hjemmesiden under ”Inspirationsmaterialer til AMU-uddannelser”.

IKV- materialet kan hentes på hjemmesiden under ”IKV-materialer ”.

42 886 Mad til børn – sunde børn

Deltageren kan planlægge og tilberede spændende, sensorisk mad til børn på forskellige alderstrin samt anvende gængse grundtilberedningsmetoder og råvarer, herunder økologiske. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler for madproduktion på arbejdspladsen.

Varighed: 3 dage

Inspirationsmaterialet kan hentes på hjemmesiden under ”Inspirationsmaterialer til AMU-uddannelser”.

IKV- materialet kan hentes på hjemmesiden under ”IKV-materialer ”.

Fortsættes næste side

August 2010

Nye arbejdsmarkedsuddannelser

42 887 Mad til børn – organisation og samarbejde

Deltageren kan medvirke ved etablering af køkkener i børneinstitutioner/skoler og vurdere overholdelsen af de lovgivningsmæssige regler og retningslinjer. Deltageren kan anvende kommunikation til markedsføring og til samarbejdet med planlægning og fremstilling af måltider.

Varighed: 4 dage

Inspirationsmaterialet kan hentes på hjemmesiden under ”Inspirationsmaterialer til AMU-uddannelser”.

IKV- materialet kan hentes på hjemmesiden under ”IKV-materialer ”.

42 888 Børn og mellemmåltider

Deltageren kan planlægge ernæringsrigtige mellemmåltider til børn på forskellige alderstrin i overensstemmelse med de officielle anbefalinger. Deltageren kan tilberede og anrette indbydende mellemmåltider til børn samt vurdere anvendelse af hel- og halvfabrikata.

Varighed: 3 dage

Inspirationsmaterialet kan hentes på hjemmesiden under ”Inspirationsmaterialer til AMU-uddannelser”.

IKV- materialet kan hentes på hjemmesiden under ”IKV-materialer ”.

42 899 Brugerorienterede måltidskoncepter

Deltageren kan vurdere og anvende resultater af brugerundersøgelser til at udvikle og udarbejde ernæringsrigtige måltidskoncepter målrettet brugergruppernes ønsker og behov. Deltageren kan vurdere konceptets produktionsmæssige egnethed.

Varighed: 3 dage

43 150 Den danske kvalitetsmodel

Kvalitetsarbejde i institutionskøkkenet retter sig mod dig, der er ansvarlig for eller deltager i implementeringen af dette. Du vil få værktøjer til at anvende Den Danske Kvalitetsmodel til køkkenets kvalitetsarbejde og får rettet fokus mod synlighedsrelsen af dette.

Varighed: 3 dage

Inspirationsmaterialet kan hentes på hjemmesiden under ”Inspirationsmaterialer til AMU-uddannelser”.

IKV- materialet kan hentes på hjemmesiden under ”IKV-materialer ”.

Fortsættes næste side

FKB 2778

Mad til grupper
med varierede
behov for
ernæring

August 2010

FKB 2778

Mad til grupper
med varierede
behov for
ernæring

Nye arbejdsmarkedsuddannelser under udvikling

Der er indgået aftale med udviklere på udvikling af nedenstående arbejdsmarkedsuddannelser med arbejdstitlerne:

"Service i institutionskøkkener – kunden i centrum"

"Den gode hverdagsmad"

Der vil i efteråret 2010 og foråret 2011 blive indgået aftale med udviklere for udvikling af nedenstående arbejdsmarkedsuddannelser med arbejdstitlerne:

"Fra strategi til praksis i institutionskøkkener"

"produktionsplanlægning i institutionskøkkener"

"Optimering af produktionen i institutionskøkkener"

"Sammenhæng mellem logistik og økonomi i madproduktion"

"Take-away og offentlige køkkener"

"Salg og markedsføring inden for institutionskøkkenområdet"

"Mad med pædagogik"

Nye undervisningsmaterialer under udvikling:

Der forventes at blive udviklet undervisningsmaterialer i løbet af efteråret for arbejdsmarkedsuddannelserne:

Den danske Kvalitetsmodel i institutionskøkkener

Revision af FKB Mad til grupper med varierede behov for ernæring

Fælles kompetencebeskrivelse 'Mad til grupper med varierede behov for ernæring' vil i løbet af efteråret blive revideret. Den reviderede fælleskompetencebeskrivelse forventes at træde i kraft i løbet af 2011.

Nye til- og afkoblinger

42709 Forretningsforståelse og virksomhedens IT-systemer	afkoblet 30.06.10
4427-2 Kreativ anretning	afkobles 31.12.10
4431-2 Måltider tilpasset brugerens behov	afkobles 31.12.10
4432-2 Bæredygtighed og nærvær	afkobles 31.12.10