

Februar 2010

## FKB 2632

Industrislagtning  
og forædling af  
kødvarer

### Nye arbejdsmarkedsuddannelser

#### **42 402 Slagtning af kreaturer**

Deltagerne kan bedømme og slagte kreaturer korrekt efter en given arbejdsinstruktion og efterleve dyreværnsloven samt gældende hygiejne- og sikkerhedsforskrifter. Deltagerne kan medvirke til et godt arbejdsmiljø og forebyggelse af arbejdsulykker. Deltagerne kan udføre kvalitets- og udbyttekontrol.

Varighed: 25 dage

### Nye arbejdsmarkedsuddannelser under udvikling

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

*"Varmebehandling af fødevarer"*

*"Konservering af fødevarer"*

## FKB 2689

Madfremstilling –  
restaurant, kantine  
og catering

### Nye arbejdsmarkedsuddannelser

#### **42 403 Molekylær gastronomi**

Deltageren kan forstå principperne bag molekylær gastronomi og arbejde ud fra denne videnskabelige metode i tilberedningen af mad. Deltageren kan ud fra traditionelle råvaresammensætninger, nye teknikker og tilberedningsmetoder samt viden om, hvordan mad ændrer form, konsistens og smag under tilberedningen, forfine og udvikle nye smagsoplevelser.

Varighed: 2 dage

#### **42 404 Energiopbyggende konferenceforplejning**

Deltageren kan forstå virksomhedens konferencekoncept og planlægge en forplejning, der understøtter konferencedeltagernes aktiviteter. På basis af viden om ernæring og sundhed kan deltageren tilrettelægge og fremstille indbydende og visuelt appetitvækkende hoved- og pausemåltider, som medvirker til at opretholde konferencedeltagernes energibalance.

Varighed: 2 dage

### Nye arbejdsmarkedsuddannelser under udvikling

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

*"Økologisk mad på restaurant"*

*"Sund mad til udespisende børn"*

Februar 2010

## Nye arbejdsmarkedsuddannelser under udvikling

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

*Revision af mål for "Dørmand – der danner grundlag for autorisation"*

---

## Nye undervisningsmaterialer

### *40 912 Mellemmåltider – sunde og velsmagende*

Undervisningsmaterialet kan hentes på Materialeplatformen på EMU.dk og på Efteruddannelsesudvalgets hjemmeside under overskriften "Undervisningsmateriale til AMU-uddannelser"

## Nye arbejdsmarkedsuddannelser under udvikling

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

*"Mad til børn – organisering og samarbejde"*

*"Mad til børn – sunde børn"*

*"Mad og måltider til forskellige brugergrupper"*

*"Børn og mellemmåltider"*

*"Service mellem leverandør og kunde"*

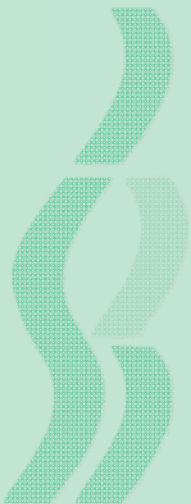
*"Den danske kvalitetsmodel"*

**FKB 2777**

**Reception,  
servering og  
service**

**FKB 2778**

**Mad til grupper  
med varierede  
behov for  
ernæring**



Februar 2010

**FKB 2647**

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

## Nye analyser

Efteruddannelsesudvalget har netop igangsat nedenstående analyse:

### Analyse af kompetencebehov hos medarbejdere inden for bager- og konditorområdet

I de sidste 10 år har anvendelsen af efteruddannelsesaktiviteter inden bager- og konditorområdet været meget begrænset. Samtidigt har medarbejdersammensætningen ændret sig ved, at flere personer med anden etnisk baggrund end dansk, især i hovedstadsregionen, har fundet vej til branchen. Begge faktorer har medført, at det er opstået et egentligt uddannelsesefterslæb, som der er behov for at afdække og præcisere karakteren af ved en tilbundsående analyse.

Branchefolk må tage på besøg i nabolandet Sverige eller rejse til Berlin for at søge nye idéer og inspiration til udviklingstiltag og nye uddannelser. I Sverige, hvor produktionsvilkårene er meget identisk med de danske, er branchen karakteriseret ved fremdrift og positiv image hos forbrugerne.

Analysen skal føre frem til en kortlægning af behovet for kompetenceudvikling af medarbejdere med henblik på at opdatere efteruddannelses tilbud inden for bager- og konditorområdet.

Analysen primære formål:

- at afdække branchens kompetencebehov og behovet for at udvikle nye uddannelses tilbud

*Analysen forventes gennemført primo oktober 2010.*