

Positivliste

AMU Kurser KHRU

Nr	Niv.	Titel	Antal dage	Udd. nr.	Gebyr pr. dag	Løntabs- godtgørelse pr. dag
2689 FKB Madfremstilling - restaurant, kantine og catering						
30217		Ernæringslære	2,5	2689	110	725
30265		Det økologiske køkken	5	2689	110	725
30312		Menulære med drikkevarer	5	2689	110	725
30353		Vinlære	5	2689	110	725
30356		Økologisk planlægning og produktion i cafeteria	5	2689	110	725
32422		Produktionshygiejne	5	2689	110	725
32423		Diætetik	5	2689	110	725
40137		Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	10	2689	110	725
40391		Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job	2	2689	170	725
40392		Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	2	2689	170	725
40422		Praktikvejleder i hotel- og restaurationsbranchen	3	2689	110	725
40521		Innovativ gastronomi i hotel og restauration	2	2689	110	725
41509		EDB og statistik for administrative funktioner	3,2	2689	110	725
41701		Rengøring af fødevarer virksomheder og storkøkkene	2	2689	110	725
42426		Almen fødevarerhygiejne - obligatorisk certifikat.	3,2	2689	110	725
42434		Fødevarerhygiejne og egenkontrol	4,3	2689	110	725
42436		Sous Vide-produktion	5	2689	110	725
42437		Kreativ tallerkenanretning	5	2689	110	725
42438		Det kreative kolde køkken	5	2689	110	725
42446		Kvalitetsstyring i køleproduktion	5	2689	110	725
42447		Måltider tilpasset brugerens behov	5	2689	110	725
42448		Skolemad - et måltid i skolen	5	2689	110	725
42449		Råvarekvalitet i fødevarerproduktion	5	2689	110	725
42452		Diæt- og allergikost	5	2689	110	725
42455		Ledelse af hygiejne og egenkontrol	4,3	2689	110	725
42472		Produktion af convenience food	3,2	2689	110	725
42715		Brancherettet uddannelse for F/I	40	2689	110	725
42730		Introduktion til førstehjælp på jobbet	0,4	2689	110	725
43343		Praktik for F/I	48	2689	0	725
43346		Almen fødevarerhygiejne for F/I	5	2689	110	725
44236		Personligt salg - kundens behov og løsninger	3	2689	110	725
44337		Oprettelse af database til jobbrug	2	2689	170	725
44349		Indskrivning og formatering af mindre tekster	3	2689	170	725
44350		Standardisering af virksomhedens dokumenter	1	2689	170	725
44353		Grafiske virkemidler til layout i tekst	2	2689	170	725
44371		Jobrelateret brug af styresystemer på pc	2	2689	170	725
44389		Effektiv internetsøgning på jobbet	2	2689	170	725
44603		Menusammensætning	4	2689	110	725
44604		Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr	2,5	2689	110	725
44605		Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine	5	2689	110	725
44606		Produktionskøkkenets fonder, supper og saucer	5	2689	110	725
44607		Brød, kager og desserter i cafeteria og kantine	5	2689	110	725
44608		Anretning af mad i cafeteria og kantine	4	2689	110	725

44609	Drikkevarer i cafeteria og kantine	1,5	2689	110	725
45364	Etablering af selvstyrende grupper	2	2689	170	725
45366	Kommunikation i teams	3	2689	170	725
45369	Videndeling og læring for medarbejdere	3	2689	110	725
45491	Grundtilberedning i restaurant og kantine	5	2689	110	725
45492	Sammensætning af menu i restaurant og kantine	3	2689	110	725
45493	Søde sager i restaurant og kantine	4	2689	110	725
45494	Frugt og grønt i det varme køkken	3	2689	110	725
45495	Fisk og skaldyr i restaurant og kantine	4	2689	110	725
45496	Supper og saucer i restaurant og kantine	3	2689	110	725
45497	Bagværk i restaurant og kantine	4	2689	110	725
45498	Overskudsproduktion i restaurant og kantine	3	2689	110	725
45531	Salat og salatbar i madfremstilling	2	2689	110	725
45564	Online kommunikation til jobbrug	2	2689	170	725
45565	Brug af pc på arbejdspladsen	3	2689	170	725
45572	Dansk som andetsprog for F/I, basis	40	2689	110	725
45573	Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	40	2689	110	725
45574	Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	40	2689	110	725
45924	Salgsstyring i detailhandlen	3	2689	110	725