

## Aktuelt tilkoblede mål

Niveau kan angives ved enkeltfag.

Nummer, niveau og titel	EEU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden	
4430-2	Skolemad - et måltid i skolen	AJ	5,0	22-06-2009 og fremefter
4431-2	Måltider tilpasset brugerens behov	AJ	5,0	22-06-2009 og fremefter
30217-1	Ernæringslære	AJ	2,5	01-01-2009 og fremefter
30265-3	Det økologiske køkken	AJ	5,0	01-01-2009 og fremefter
30312-3	Menulære med drikkevarer	AJ	5,0	01-01-2009 og fremefter
30353-2	Vinlære	AJ	5,0	01-01-2009 og fremefter
30356-3	Økologisk planlægning og produktion i cafeteria	AJ	5,0	01-01-2009 og fremefter
32423-2	Diætetik	AJ	5,0	01-01-2009 og fremefter
33621-F	Varekundskab 1	AJ	2,5	06-02-2009 og fremefter
40137	Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	AP	10,0	16-08-2007 og fremefter
40391	Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	27-06-2008 og fremefter
40392	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	27-06-2008 og fremefter
40422	Praktikvejleder i hotel- og restaurationsbranchen	AJ	3,0	28-04-2008 og fremefter
40521	Innovativ gastronomi i hotel og restauration	AJ	2,0	26-05-2008 og fremefter
40532	Introduktion til arbejdsmarkedsuddannelserne (F/I)	AP	3,0	06-02-2009 og fremefter
40533	Introduktion til et brancheområde (F/I)	AP	40,0	06-02-2009 og fremefter
40534	Arbejdsmarked, it og jobsøgning (F/I)	AP	40,0	06-02-2009 og fremefter
40535	Introduktion til det danske arbejdsmarked (F/I)	AP	3,0	06-02-2009 og fremefter
40839	Smørrebrød - nu og i fremtiden	AJ	3,0	30-04-2009 og fremefter
40852	Sushi - krav og kreativitet	AJ	3,0	26-06-2009 og fremefter
40907	Spækøkken	AJ	2,0	30-09-2009 og fremefter
41701	Rengøring af fødevarerens virkninger og storkøkkene	AE	2,0	16-08-2005 og fremefter
42403	Molekylær gastronomi	AJ	2,0	09-02-2010 og fremefter
42404	Energiopbyggende konferenceforplejning	AJ	2,0	09-02-2010 og fremefter
42434	Fødevarerhygiejne og egenkontrol	AJ	4,3	01-01-2004 og fremefter
42436	Sous Vide-produktion	AJ	5,0	01-01-2004 og fremefter
42438	Det kreative kolde køkken	AJ	5,0	01-01-2004 og fremefter
42446	Kvalitetsstyring i køleproduktion	AJ	5,0	01-01-2004 og fremefter
42449	Råvarekvalitet i fødevarerproduktion	AJ	5,0	01-01-2004 og fremefter
42452	Diæt- og allergikost	AJ	5,0	01-01-2004 og fremefter
42455	Ledelse af hygiejne og egenkontrol	AJ	4,3	01-01-2004 og fremefter
42472	Produktion af convenience food	AJ	3,2	01-01-2004 og fremefter
42730	Introduktion til førstehjælp på jobbet	AP	0,4	01-01-2004 og fremefter
43059	Mad til børn på restaurant og café	AJ	2,0	19-07-2010 og fremefter
43060	Det klimavenlige køkken	AJ	2,0	19-07-2010 og fremefter
43343	Praktik for F/I	AP	48,0	01-01-2004 og fremefter
43346	Almen fødevarerhygiejne for F/I	AJ	5,0	01-01-2004 og fremefter
44236	Personligt salg - kundens behov og løsninger	AD	3,0	16-08-2005 og fremefter
44337	Oprettelse af database til jobbrug	AD	2,0	09-08-2006 og fremefter
44349	Indskrivning og formatering af mindre tekster	AD	3,0	09-08-2006 og fremefter
44350	Standardisering af virksomhedens dokumenter	AD	1,0	09-08-2006 og fremefter
44353	Grafiske virkemidler til layout i tekst	AD	2,0	09-08-2006 og fremefter
44371	Jobrelateret brug af styresystemer på pc	AD	2,0	09-08-2006 og fremefter
44389	Effektiv internetsøgning på jobbet	AD	2,0	09-08-2006 og fremefter
44603	Menusammensætning	AJ	4,0	17-08-2005 og fremefter
44604	Produktionskøkkens redskaber, maskiner og udstyr	AJ	2,5	17-08-2005 og fremefter
44605	Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine	AJ	5,0	17-08-2005 og fremefter
44606	Produktionskøkkens fonder, supper og saucer	AJ	5,0	17-08-2005 og fremefter
44607	Brød, kager og desserter i cafeteria og kantine	AJ	5,0	17-08-2005 og fremefter
44608	Anretning af mad i cafeteria og kantine	AJ	4,0	18-08-2005 og fremefter
44609	Drikkevarer i cafeteria og kantine	AJ	1,5	18-08-2005 og fremefter
45362	Personlig udvikling til arbejde og uddannelse	AA	5,0	01-12-2009 og fremefter
45364	Etablering af selvstyrende grupper	AA	2,0	09-08-2006 og fremefter
45366	Kommunikation i teams	AA	3,0	09-08-2006 og fremefter

**Fælles kompetencebeskrivelser med detaljer  
Køkken-Hotel-Restaurant-Bager-Konditor-  
Kødb Branchen**



Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden
45369 Videndeling og læring for medarbejdere	AA	3,0	09-08-2006 og fremefter
45491 Grundtilberedning i restaurant og kantine	AJ	5,0	12-01-2006 og fremefter
45492 Sæmmensætning af menu i restaurant og kantine	AJ	3,0	12-01-2006 og fremefter
45493 Søde sager i restaurant og kantine	AJ	4,0	12-01-2006 og fremefter
45494 Frugt og grønt i det varme køkken	AJ	3,0	12-01-2006 og fremefter
45495 Fisk og skaldyr i restaurant og kantine	AJ	4,0	12-01-2006 og fremefter
45496 Supper og saucer i restaurant og kantine	AJ	3,0	12-01-2006 og fremefter
45497 Bagværk i restaurant og kantine	AJ	4,0	12-01-2006 og fremefter
45498 Overskudsproduktion i restaurant og kantine	AJ	3,0	12-01-2006 og fremefter
45531 Salat og salatbar i madfremstilling	AJ	2,0	11-08-2006 og fremefter
45564 Online kommunikation til jobbrug	AD	2,0	09-08-2006 og fremefter
45565 Brug af pc på arbejdspladsen	AD	3,0	09-08-2006 og fremefter
45572 Dansk som andetsprog for F/I, basis	AP	40,0	01-05-2006 og fremefter
45573 Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	AP	40,0	01-05-2006 og fremefter
45574 Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	AP	40,0	01-05-2006 og fremefter
45780 Almen fødevarehygiejne - obligatorisk certifikat	AJ	3,0	16-08-2010 og fremefter
45924 Salgsstyring i detailhandlen	AD	3,0	21-02-2008 og fremefter