



CERTIFICERING

GOURMET SOUS VIDE - CERTIFICERING

ZBC

**Saftigt og mørt kød
får kunderne til at vende tilbage**

Vær med. Verden er til at forandre. - zbc.dk



Gourmet Sous Vide

Gourmet Sous Vide er en ny uddannelse, der sætter dig i stand til at rådgive og inspirere dine kunder om den rette tilberedning og madløsninger – også i en travl hverdag.

Sous Vide har bredt sig fra de professionelle gastronomer til de private køkkener, hvor teknikken de seneste år er eksploderet.

Kundernes krav om rådgivning og nysgerrighed på Sous Vide er stigende, og det er her, at din professionelle rådgivning og inspiration kommer ind i billedet.

Du bliver klædt på til at imødekomme kundernes krav og forventninger og give de bedste kundeoplevelser i branchen!

Tilberedninger af stege og meget pålæg kan overføres til Sous Vide og ikke blot vinde i spisekvalitet, men også have markant lavere svind. Og tilberedningen kan ofte tilrettelægges henover natten, så personale og udstyr frigøres.

Som Gourmet Sous Vide lærer du at arbejde helhedsorienteret og kreativt med dine råvarer på en sikker og professionel måde.

Derfor skal du være Gourmet Sous Vide

Som Sous Vide ekspert bliver du en af Danmarks dygtigste inden for dit område.

Certificeringen er for dig, der

- Ønsker at udfordre dig selv og udvikle dit fag.
- Konstant har fokus på optimering.
- Ønsker at udvide sortimentet og øge salget.
- Tænker i tidens trends og udnytter mulighederne.
- Ønsker at blive endnu bedre til at møde kunderne og deres smagsløg.
- Hele tiden fokuserer på høj kvalitet.

Certificeringens opbygning

Uddannelsen består af 2 moduler på hver 2 dage, hvor den sidste dag er certificering.

ZBC tilbyder fri indkvartering på Skærehalernes Konferencenter, ekskl. forplejning. Forplejningen kan købes i Food Hall.

Uddannelsen er en kombination af teori og praktisk arbejde, og du skal påregne hjemmearbejde og træning af teknikker mellem modulerne.

Modul 1 – dag 1

- Sous Vide processen i praksis.
- Afprøvning af typiske Sous Vide opskrifter.
- Fordele ved Sous Vide.
- Fødevarer sikkerhed.

Modul 1 – dag 2

- Velegnede udskæringer og andre råvarer og hvordan de bedst tilberedes Sous Vide.
- Rådgivning af kunden om Sous Vide processen, opskrifter og valg af råvarer.
- Sæsonens salgsmuligheder.
- Rådgivning og inspiration til fester, dagligdag og grill.
- Valg af tilbehør.

Modul 2 – dag 3

- Effektiv styring af Sous Vide-produktion.
- De bedste produkter til Sous Vide.
- Optimale arbejdsgange.
- Lovkrav og praktisk implementering.
- Økonomiske besparelser.
- Markedsføring og demo af Sous Vide.

Modul 2 – dag 4

Certificering som Gourmet Sous Vide¹

Kurset er udviklet sammen med Karsten Tanggaard, der har skrevet den mest populære fagbog om sous vide "Sous Vide i dit eget køkken". Bogen udleveres på kurset sammen med en Sous Vide-stav, så man fra første dag selv kan teste og udvikle nye produkter i sit eget køkken. Karsten vil være censor ved certificeringer for at sikre den høje faglige standard.

¹ Certificeringen er ikke en betingelse for at gennemføre AMU faget. Du kan dog ikke få selve certificeringen uden dag 4



Praktiske oplysninger

Økonomi & tilmelding

Gourmet Sous Vide er tilrettelagt som arbejds-markedsuddannelser (AMU) med følgende AMU fag:

45680 Råvarer og grundtilberedning for fersk-vareområdet. Du kan søge VEU-godtgørelse samt befordrings-, kost- og logitilskud efter gældende regler.

Det er muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

Certificeringen

For at opnå certifikat som Gourmet Sous Vide skal du deltage på alle moduler og bestå selve certificeringen.

Certificeringsforløbet afsluttes med en eksamen, som vurderes bestået eller ikke bestået. Du modtager derefter dit Gourmet Sous Vide Certifikat.

Kontakt Slagtermester René Dupont på mobil 4172 1132 for at høre nærmere.



**Vær med.
Verden er til at forandre.**

zbc.dk

ZBC
Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888