

Varekendskab 1 - Bagværker.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Varekendskab 1 - Bagværker.

| | |
|----------------------------------|--|
| > Fagnummer: 17205 | > Varighed: 7,5 dage |
| > AMU-pris: DKK 960,00 | > Uden for målgruppe: DKK 4.855,25 |

Beskrivelse: Du kan redegøre for råvarenes anvendelsesområder, produktionsmæssigt og kvalitetsmæssigt

Du kan kvalitetsvurdere meltyper, fedtstoffer, marcipan og bagemasser, chokoladetyper, sukkerarter og sødemidler, der anvendes i produktionen.

Du kan forbehandle frø- og kernetyper.

Du kan anvende og behandle relevante hævemidler, stivelsesprodukter, æg og mælkeprodukter.

Du kan anvende sin viden om relevant fødevarerlovgivning i vurderingen af de varer, der indgår i produktionen.

Du kan redegøre for miljømæssige, sundhedsmæssige og etiske overvejelser i forbindelse med produktionen og valg af råvare ud fra de i tiden anvendte mærkningsordninger.

> **Kontakt**
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**
AMU:
DKK 960,00

Uden for målgruppe:
DKK 4.855,25

> **Tilmelding**

