

Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

Kort fortalt

På kurset får du kompetencer til at anvende sæsonens råvarer og overskydende madproduktion til fremstilling og udvikling af pålægsprodukter til spisestedets kolde retter, smørrebrød, kanapéer/tapas og lignende.

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: Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

> Fagnummer: 48681	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 256,00	> Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan:
udvikle og fremstille nye pålægstyper af sæsonens råvarer og overskydende madproduktion.
arbejde kreativt med udvikling af pålæg af vegetabiliske råvarer til færdig- eller semiproduceret pålægsprodukter.
reducere mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer i pålægsproduktionen.
efterleve gældende hygiejneregler i arbejdet med fremstilling af pålæg.

> **Kontakt**
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**
AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

