

Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1

Kort fortalt

Du kan fremstille, tilsmage, anrette og præsentere klassiske/typiske retter inden for et af flg. kategorier: varme og lune rettet, smørrebrød, kanapéer og sliders eller salater, sandwich, saucer og dressing. Der findes også et trin 2 af kurset.

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: Kursussektretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1

> **Fagnummer:**
48817

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Klargøre og fremstille de mest forekommende og klassiske/typiske retter til restaurant, kantine og catering. Tilsmage retter ud fra viden om de fem grundsmage og vurdere madens sensoriske kvalitet. Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kompetencerne opnås inden for én af nedenstående kategorier:

- _____ Varme og lune retter, herunder anretninger
- _____ Smørrebrød, kanapéer og sliders
- _____ Salater, sandwich, saucer og dressinger.

> **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

