

Råvarer i køkkenet - trin 1

Kort fortalt

Du kan anvende, opbevare og klargøre de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet og vurdere hver råvare ud fra kvalitet, økologi, næringsværdi og modningsforhold. Du kan også kalkulere forbrug og svindprocent for en given ret. 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: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Råvarer i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 48826	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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

Beskrivelse: Du kan for de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet: Anvende og vurdere råvarerne ud fra kvalitet og økologi, sæson og næringsværdi. Opbevare og klargøre den enkelte råvare korrekt og kontrollere modningsforhold. Medvirke ved bestilling og indkøb af råvarer samt beregne forbrug for en given ret.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

