

Køkkenets kolde og varme desserter

Kort fortalt

Du lærer inden for produktionskøkkenets grundsortiment at fremstille desserter samt anrette og pynte desserter og arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

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: Køkkenets kolde og varme desserter

> Fagnummer: 48814	> 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. Kurset er trin 1 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse på 48815 Brød, kager og søde sager - trin 2.

Beskrivelse: Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment:
- Fremstille kolde og varme desserter samt anrette og pynte de fremstillede produkter.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

> **Kontakt**
Find kontakt via hjemmesiden

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

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

