

# Køkkenets produktion af dej til brød og kager

## Kort fortalt

Du lærer inden for produktionskøkkenets grundsortiment at fremstille forskellige typer dej til brød og kager og anvende bake off produkter og arbejde efter regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

## Fag: Køkkenets produktion af dej til brød og kager

> **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.

**Beskrivelse:** Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment:

- Fremstille forskellige typer dej til produktion af brød og kager samt anvende forskellige bake off 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**

