

# 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.

## 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 produktion af dej til brød og kager

<b>Fagnummer:</b> 48814	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**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.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

