

Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 1

Kort fortalt

Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment fremstille forskellige typer dej til brød og kager og anvende bake off produkter. Du kan endvidere fremstille desserter samt anrette og pynte desserter. 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: Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 1

Fagnummer: 48814	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	Uden for målgruppe: DKK 2.983,20

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.
- Kolde og varme desserter samt anrette og pynte de fremstillede produkter.
Du kan arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 832,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.983,20

Tilmelding

