Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 2

Kort fortalt
Du kan på grudlæggende niveau fremstille brød ud fra viden om mel- og korntyper samt hævemidler. Du kan endvidere på grudlæggende niveau fremstille desserter samt anrette, flambere og dekorere desserter. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

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 2

Fagnummer: 48815	**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 på grudlæggende niveau:
Fremstille kuvert og madbrød ved at anvende forskellige meltyper og bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævning ved fx fordej og surdej.
Fremstille forskellige typer kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering, anretning og flambering.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 832,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.983,20

Tilmelding