

Råvarer i køkkenet - trin 2

Kort fortalt

Du kan vurdere kvaliteten af råvarer og hel- og halvfabrikata ift. pris, udseende, smag og sensoriske kvaliteter, mærkning samt opbevaring. Du kan også beregne forbrug og svindprocent for en given ret. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 'Råvarer i køkkenet - 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: Råvarer i køkkenet - trin 2

Fagnummer: 48827	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan for de mest anvendte revarer i produktionskøkkenet: Kvalitetsvurdere revarer samt hel- og halvfabrikata i forhold til pris, udseende, smag og mærkning samt sikre korrekt opbevaring. Vurdere råvarers og tilberedte produkters sensoriske kvaliteter. Rense og klargøre revarer, se næringsstofferne bedst muligt bevares Kalkulere forbrug og svindprocent for en given ret.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

