

Klargøring og tilberedning i konceptrestauranter

Kort fortalt

Du lærer regler og procedurer for optøning og opfyldning af forskellige råvaretyper, friske såvel som halv-og helfabrikata. Samtidig opnår du kendskab til, hvordan fødevarer håndteres fra bestilling til tilberedningen. Herunder vil du kunne anvende viden om varemottagelse, håndtering af råvarer, relevante tilberedningsmetoder og det praktiske arbejde i køkkenet efter gældende hygiejneregler.

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: Klargøring og tilberedning i konceptrestauranter

> **Fagnummer:**
48908

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling inden for konceptrestauranter, take-away og brasseri.

Beskrivelse: Du kan:

Bestille og modtage varer samt foretage kvalitetskontrol og egenkontrol.

Vurdere og bestille forskellige hel og helfabrikata ud fra den givne virksomhedstype.

Anvende viden om råvaren i hele processen fra planlægning til håndtering af rester.

Ved varemottagelsen, kontrollere de bestilte varer ift. antal, kvalitet, temperatur og emballage efter gældende hygiejneregler.

Anvende de relevante tilberedningsmetoder og arbejde praktisk i køkkenet efter de gældende hygiejneregler.

> Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

> Kursuspris

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> Tilmelding

