Det nordiske køkken

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: Det nordiske køkken i madfremstilling

Fagnummer: 48832	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Faglærte gastronomer og tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan anvende:
Viden om kulinariske madtraditioner, historik og principper til fremstilling af retter fra det nordiske køkken.
Viden om økonomisk bæredygtighed, råvarens sæson, terroir og biodiversitet til fremstilling af retter fra det nordiske køkken.
Sensoriske redskaber til at forfine den gastronomiske oplevelse.
Traditionelle nordiske råvarer på nye måder i udviklingen af retter.
Gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Fag: Danske egnsretter

Fagnummer: 48834	**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:
Ud fra viden om dansk madkultur planlægge, fremstille og forfine typiske danske egnsretter.
Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter.
Præsentere den tilberedte mad og skabe en positiv helhedsoplevelse sammen med gæsten.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.

Kursuspris

AMU:
DKK 1.248,00

Uden for målgruppe:
DKK 4.849,80

Tilmelding

Fag: Danske tapas

Fagnummer: 48835	**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:
- Komponere tapasretter der er inspireret af det danske køkken og dets råvarer og den spanske tradition for tapas.
- Planlægge, tilberede og anrette tapas i passende portionsstørrelser til alle anledninger
- Anvende sensoriske redskaber til at udvikle og forfine måltidsoplevelsen.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.