

# Fremstilling af brød

## Fag: Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 1

> <b>Fagnummer:</b> 48814	> <b>Varighed</b> 4 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 536,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.819,20

**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.

## Fag: Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 2

> <b>Fagnummer:</b> 48815	> <b>Varighed</b> 4 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 536,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.819,20

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

**Beskrivelse:** Du kan på grundlæggende 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 fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

> **Kontakt**  
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 1.072,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 5.638,40

> **Tilmelding**

