

Fremstilling af brød

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 1

> Fagnummer: 48814	> Varighed 4 dage
> AMU-pris: DKK 536,00	> Uden for målgruppe: 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

> Fagnummer: 48815	> Varighed 4 dage
> AMU-pris: DKK 536,00	> Uden for målgruppe: 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 hævnning 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**

