

# Gourmetbrød til maden bagt i restauranten

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge, udvikle og sammensætte et brødsortimentet, fx som en æstetisk kuvert- og madbrød, der understøtter restaurantens værdier og brand.

## Fag: Gourmetbrød til maden bagt i restauranten

<b>Fagnummer:</b> 20858	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.678,30

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for udvælgelse, opbevaring og anvendelse af forskellige meltyper, kryddringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.

At redegøre for de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.

At redegøre for Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.

At fremstille æstetiske kuvert- og madbrød.

At sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.678,30

## Tilmelding

