

# Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

## Kort fortalt

På kurset får du kompetencer til at anvende sæsonens råvarer og overskydende madproduktion til fremstilling og udvikling af pålægsprodukter til spisestedets kolde retter, smørrebrød, kanapéer/tapas og lignende.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.:

## Fag: Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

> **Fagnummer:**  
48681

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Uddannelsen retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan:

udvikle og fremstille nye pålægstyper af sæsonens råvarer og overskydende madproduktion. arbejde kreativt med udvikling af pålæg af vegetabiliske råvarer til færdig- eller semiproduceret pålægsprodukter. reducere mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer i pålægsproduktionen. efterleve gældende hygiejneregler i arbejdet med fremstilling af pålæg.

### > **Kontakt**

Herningsholm  
Erhvervsskole  
72134500

### > **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

### > **Tilmelding**

