Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1

Kort fortalt

Du kan fremstille, tilsmage, anrette og præsentere klassiske/typiske retter inden for et af flg. kategorier: varme og lune rettet, smørrebrød, kanapéer og sliders eller salater, sandwich, saucer og dressing. Der findes også et trin 2 af kurset.

Fag: Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1

Fagnummer: 48817	**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:
Klargøre og fremstille de mest forekommende og klassiske/typiske retter til restaurant, kantine og catering.
Tilsmage retter ud fra viden om de fem grundsmage og vurdere madens sensoriske kvalitet.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kompetencerne opnås inden for én af nedenstående kategorier:
_____ Varme og lune retter, herunder anretninger
_____ Smørrebrød, kanapéer og sliders
_____ Salater, sandwich, saucer og dressinger.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding