

Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 2

Kort fortalt

Du kan planlægge, sammensætte og nytænke klassiske/typiske retter inden for en af følgende kategorier: Varme og lune retter, smørrebrød, kanapéer og sliders eller salater, sandwich, saucer og dressing. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48817 Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1.

Fag: Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 2

Fagnummer: 48818	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:

- Anvende viden om egen smagssans og de fem grundsmage i planlægning af retter til restaurant, kantine og catering.
- Nytænke klassiske/typiske retter og komponere nye garniturer, se det æstetiske udtryk stemmer overens med et givent koncept.
- Vurdere rettens/menuens kvalitet ud fra bæredygtige principper.
- Anvende sensoriske redskaber til at udvikle og forfine hele måltidsoplevelsen.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kompetencerne opnes 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

