

Køkkenets kolde og varme desserter

Kort fortalt

Du lærer inden for produktionskøkkenets grundsortiment at fremstille desserter samt anrette og pynte desserter og arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

Fag: Køkkenets kolde og varme desserter

> **Fagnummer:**
48814

> **Varighed**
2 dage

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

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

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder. Kurset er trin 1 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse på 48815 Brød, kager og søde sager - trin 2.

Beskrivelse: Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment:
- Fremstille kolde og varme desserter samt anrette og pynte de fremstillede produkter.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

> **Kontakt**

Herningsholm
Erhvervsskole
72134500

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

