Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 1

Kort fortalt

Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment fremstille forskellige typer dej til brød og kager og anvende bake off produkter. Du kan endvidere fremstille desserter samt anrette og pynte desserter. Der findes også et trin 2 af kurset.

Hold

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

Fag: Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 1

Fagnummer: 48814	**Varighed** 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.983,20

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment fremstille:
- Forskellige typer dej til produktion af brød og kager samt anvende forskellige bake off produkter.
- Kolde og varme desserter samt anrette og pynte de fremstillede produkter.

Du kan arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 832,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.983,20

Tilmelding