

Danske egnsretter

Kort fortalt

Du kan planlægge, fremstille, forfine og præsentere typiske danske egnsretter ud fra viden om råvarer, dansk madkultur og kulinariske traditioner.

Hold

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

Fag: Danske egnsretter

> **Fagnummer:**
48834

> **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.

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om dansk madkultur planlægge, fremstille og forfine typiske danske egnsretter. Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter. Præsentere den tilberedte mad og skabe en positiv helhedsoplevelse sammen med gæsten. Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

> Kontakt

Herningsholm
Erhvervsskole
72134500

> Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> Tilmelding

