

# Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

## Kort fortalt

Deltageren kan anvende forskellige grundtilberednings-metoder af diverse kødudskæringer samt garniturer af forskellige råvarer til salg i detailslagterforretninger ved at anvende korrekt tid, temperatur og anretning.

## Fag: Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>45680     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 654,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.577,65 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget i slagterforretninger, delikatesseforretninger mv.

**Beskrivelse:** Deltageren kan anvende forskellige grundtilberedningsmetoder af diverse kødudskæringer samt garniturer af forskellige råvarer til salg i detailslagterforretninger, delikatesseafdelinger og lignende. Deltageren kan foretage korrekt opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og anretning af fødevarer under hensyntagen til gældende hygiejneregler.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 654,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.577,65

## Tilmelding

