

Luksus pålæg, klassik og moderne smørrebrød

Fag: Smørrebrøds køkken - trin 1

Fagnummer: 48828	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 med udgangspunkt i det klassiske danske smørrebrøds køkken: Fremstille forskellige typer klassisk smørrebrød.
Arbejde med kolde og lune anretninger.
Arbejde med salater, garniture og pynt.
Arbejde med variationer ud fra viden om danske råvarer, råvaresammensætning, smag, konsistens og farver.
Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Fag: Produktion af pølser, pålæg og røgvarer

Fagnummer: 48364	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 3.442,40

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget indenfor detailforarbejdning og forædling af ferskvarer.

Beskrivelse: Deltagerne kan producere og forædle produkttyper inden for gruppen pølser, pålæg og røgvarer og efterleve gældende hygiejneforskrifter for såvel personlig hygiejne som produktionshygiejne samt egenkontrol. Deltagerne kan samle og adskille relevante maskiner under hensyntagen til arbejdsmiljø og sikkerhed. Endvidere kan deltagerne klargøre produkterne i selvvalgsemballage og foretage kontrol af lovpligtig etikettering samt kvalitetsberegne og foretage kalkulationer på producerede varer med brug af IT-baserede kalkulationssystemer.

Kursuspris

AMU:
DKK 1.040,00

Uden for målgruppe:
DKK 4.950,90

Tilmelding

