

Fremstilling af kuvert og madbrød

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 2

Fagnummer: 48815	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 på grundlæggende niveau:

Fremstille kuvert og madbrød ved at anvende forskellige meltyper og bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.

Fremstille forskellige typer kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering, anretning og flambering.

Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Fag: Fremstilling af kuvert og madbrød

Fagnummer: 48815	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. Du har ved kursusstart kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille kuvert og madbrød ved at anvende forskellige meltyper og bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.

Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:

DKK 1.664,00

Uden for målgruppe:

DKK 6.216,40

Tilmelding



Fag: Fremstilling af dekorative kager og desserter

Fagnummer: 48815	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. Du har ved kursusstart kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille forskellige typer kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering, anretning og flambering.

Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.