

Brødbagning for gastronomer

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille kuvertbrød og madbrød ved at anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.

Fag: Brødbagning for gastronomer

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 20960 | Varighed 3 dage |
| AMU-pris: DKK 624,00 | Uden for målgruppe: DKK 2.299,90 |

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med eller ønsker at arbejde med fremstilling af brød i restauranter, hotelkøkkener og kantiner.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive forskellige bageteknikker til brødbagning.

At redegøre for forskellige hævemetoder og deres anvendelse.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille forskellige kuvertbrød og madbrød.

At anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.

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

Kursuspris

AMU:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

Tilmelding

