



Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 2



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.

Kontakt

Find kontakt via
hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 832,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.983,20

Tilmelding

