



Nye pålægstyper af sæsonens råvarer



Fag: Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

Fagnummer: 48681	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan:

udvikle og fremstille nye pålægstyper af sæsonens råvarer og overskydende madproduktion. arbejde kreativt med udvikling af pålæg af vegetabiliske råvarer til færdig- eller semiproduceret pålægsprodukter.

reducere mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer i pålægsproduktionen.

efterleve gældende hygiejneregler i arbejdet med fremstilling af pålæg.

Kontakt



Susan Nissen
Uddannelsessekretær
9633 2229
sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

