



# Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 1



## 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 1

<b>Fagnummer:</b> 48814	<b>Varighed</b> 4 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 832,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.983,20

**Målgruppe:** Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment fremstille:  
- Forskellige typer dej til produktion af brød og kager samt anvende forskellige bake off produkter.  
- Kolde og varme desserter samt anrette og pynte de fremstillede produkter.  
Du kan arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kontakt



Susan Nissen  
Uddannelsessekretær  
9633 2229  
sni@amunordjylland.dk

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 832,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.983,20

## Tilmelding

