



# Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1



## Hold

### 28-10-2024

Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1  
Sofievej 61, Vejgaard 9000 Aalborg

2 dage

Daghold

### 04-11-2024

Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1  
Sofievej 61, Vejgaard 9000 Aalborg

2 dage

Daghold

## Fag: Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1

<b>Fagnummer:</b> 48817	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

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

### Beskrivelse: Du kan:

Klargøre og fremstille de mest forekommende og klassiske/typiske retter til restaurant, kantine og catering.

Tilsmage retter ud fra viden om de fem grundsmage og vurdere madens sensoriske kvalitet. Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kompetencerne opnås inden for én af nedenstående kategorier:

- \_\_\_\_\_ Varme og lune retter, herunder anretninger
- \_\_\_\_\_ Smørrebrød, kanapéer og sliders
- \_\_\_\_\_ Salater, sandwich, saucer og dressinger.

## Kontakt



Susan Nissen  
Uddannelsessekretær  
9633 2229  
sni@amunordjylland.dk

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

