



Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 2



Fag: Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 2

Fagnummer: 48818	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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

Beskrivelse: Du kan:

Anvende viden om egen smagssans og de fem grundsmage i planlægning af retter til restaurant, kantine og catering.

Nytænke klassiske/typiske retter og komponere nye garniturer, se det æstetiske udtryk stemmer overens med et givent koncept.

Vurdere rettens/menuens kvalitet ud fra bæredygtige principper.

Anvende sensoriske redskaber til at udvikle og forfine hele måltidsoplevelsen.

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

Kompetencerne opnes 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

