



Kuvert- og madbrød bagt i restauranten



Fag: Kuvert- og madbrød bagt i restauranten

Fagnummer:
48284

Varighed
2 dage

AMU-pris:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan:

Udvælge, opbevare og anvende forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.

Anvende de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævning ved fx fordej og surdej.

Fremstille æstetiske kuvert- og madbrød samt efterleve Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.

Planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr. Sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

Kontakt

Find kontakt via
hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

