



Danske egnsretter



Fag: Danske egnsretter

Fagnummer: 48834	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:

Ud fra viden om dansk madkultur planlægge, fremstille og forfine typiske danske egnsretter. Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter. Præsentere den tilberedte mad og skabe en positiv helhedsoplevelse sammen med gæsten. Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

