Regionale positivlister

Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

Kort fortalt

Deltageren kan anvende forskellige grundtilberednings-metoder af diverse kødudskæringer samt garniturer af forskellige råvarer til salg i detailslagterforretninger ved at anvende korrekt tid, temperatur og anretning.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer forskellige tilberedningsmetoder af diverse kødudskæringer
- Du får viden om forskellige garniturer til salg hos detailslagteren og delikatesseafdelingen
- Du får viden om tilberedningstider, temperaturer og anretningsmuligheder
- Du lærer korrekt opbevaring, opvarmning og varmholdelse af produkterne

Fag: Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

Fagnummer: 45680	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.577,65

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget i slagterforretninger, delikatesseforretninger mv.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende forskellige grundtilberedningsmetoder af diverse kødudskæringer samt garniturer af forskellige råvarer til salg i detailslagterforretninger, delikatesseafdelinger og lignende. Deltageren kan foretage korrekt opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og anretning af fødevarer under hensyntagen til gældende hygiejneregler.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.577,65

Tilmelding