



# 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

<b>Fagnummer:</b> 45680	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.486,95

**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

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 624,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 2.486,95

## Tilmelding

