



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 624,00	Uden for målgruppe: 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

