

Også for ledige (6 ugers)



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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

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 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.234,45

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

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 384,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 2.234,45

> Tilmelding

