



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 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

Også for ledige (6 ugers)

Tilmelding

