



Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

Kort fortalt

Deltageren kan på baggrund af kendskab til definitionen på fuldkorn udvælge råvarer, fremstille dej, bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

Hold

02-08-2024

TEST HOLD TIL STIL, TILMELD DIG IKKE
C.A. Olesensvej 2 4200

2 dage

Daghold

Løbende optag

Brødkurser - august 2024
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Brødkurser - august 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Yderligere 9 hold

Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

Fagnummer:
40781

Varighed
2 dage

AMU-pris:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der arbejder med fremstilling af brød og som ønsker kompetencer til at kunne fremstille brød med fibre og fuldkorn.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Også for ledige (6 ugers)

Deltageren kan på baggrund af kendskab til definitionen på fuldkorn udvælge råvarer og produkter under hensyntagen til deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.

Deltageren kan fremstille dej samt bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

Tilmelding