



# 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

### > Løbende optag

Brødkurser - maj 2024  
Campusbuen 40 4600

Daghold

### > Løbende optag

Brødkurser - maj 2024  
Chr. Richardtsvej 43 4760

Daghold

### > Løbende optag

Brødkurser - maj 2024  
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

### > Yderligere 3 hold

### > Kontakt

Sandi Madsen  
41721364  
sanm@zbc.dk

## 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

### > Kursuspris

AMU-målgruppe:  
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:  
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.

**Beskrivelse:** 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.

Garantikursus Også for ledige (6 ugers)

> Tilmelding

