

Også for ledige (6 ugers)



# Europæiske brødtyper og produktudvikling

## Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen fremstille europæiske brødtyper med kolde og lange liggetider og hævemetoder. Der undervises desuden i teknikker til kvalitetsvurdering og produktudvikling.

## Hold

### Løbende optag

Brødkurser - november 2024  
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

### Løbende optag

Brødkurser - november 2024  
Campusbuen 40 4600

Daghold

### Løbende optag

Brødkurser - november 2024  
Handelsskolevej 3 4700

Daghold

## Yderligere 2 hold

## Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at fremstille europæiske brødtyper med kolde og lange liggetider og hævemetoder
- Du lærer teknikker, som du kan bruge til kvalitetsvurdering og produktudvikling

## Fag: Europæiske brødtyper og produktudvikling

**Fagnummer:**  
45609

**Varighed**  
3 dage

**AMU-pris:**  
DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.299,90

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 624,00

Også for ledige (6 ugers)

Erhvervsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekturer

**Beskrivelse:** Deltageren kan producere europæiske specialiteter inden for madbrød og stykbrød med anvendelse af langtids- og koldhævning, surdej og hævestykker. Deltageren kan beherske produktions- og forarbejdningsteknikker for deje med kolde og lange liggetider og hævemethoder. Endvidere kan deltageren anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**

DKK 2.299,90

## Tilmelding

