



Signaturbrød

Kort fortalt

Deltageren forstår princippet bag at udvikle et signaturbrød. Deltageren kan under hensyntagen til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter inddrage råvarer, naturen, historien og arkitekturen i et lokalområde som inspirationskilde til at udvikle og fremstille et signaturbrød.

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

Fag: Signaturbrød

Fagnummer:

47404

Varighed

2 dage

AMU-pris:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte og ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød.

Beskrivelse: Deltageren forstår formålet med og princippet bag at udvikle et signaturbrød, der kan profilere en bagerivirksomhed. Deltageren kan inddrage råvarer, naturen, historien og arkitekturen i et lokalområde som inspirationskilde til at udvikle og fremstille et signaturbrød. Deltageren kan anvende traditionelle som nye teknikker inden for brødbagning til at fremstille et signaturbrød i en ny udformning, fritstående eller i forme. Deltageren kan udvikle og fremstille et indbydende signaturbrød under hensyntagen til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:

DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:

DKK 1.616,60

Tilmelding

