

# 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**
Brød kurser forår 2027 - febr
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

## Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

## Fag: Signaturbrød

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>47404 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 436,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.678,30 |

**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.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**
DKK 436,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**
DKK 1.678,30

## Tilmelding