Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister



Varmt brød hele dagen

Kort fortalt

Deltageren kan udarbejde recepter og planlægge en produktion i forhold til trinvis udbagning af frisk brød hele dagen samt udfærdige produktionsvejledninger og anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du kommer til at arbejde med fremstilling af brødtyper, der er specielt egnede til koldhævning
- Du lærer om rationalitet, og hvordan du kan strukturere produktionen, så der altid dufter af varmt brød i butikken
- Du får inspiration til at udvikle anderledes brød ud fra forskellige typer af surdej, mel og syning
- Du får viden om det sensoriske og ernæringen i forhold til udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød

Fag: Varmt brød hele dagen

Fagnummer: 47621	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekture.

Beskrivelse: Deltageren kan udarbejde og justere recepter, der kan anvendes ved trinvis udbagning af frisk bagværk hele dagen, samt planlægge og omlægge en given produktion i forhold til trinvis udbagning. Deltageren kan udfærdige produktionsvejledninger og anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding