Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister



Diæt- og allergivenligt brød

Kort fortalt

På kurset lærer du at fremstille velsmagende diæt- og allergivenligt brød ud fra viden om de mest udbredte allergier og livsstilssygdomme. Du lærer at udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer og arbejde med disse med henblik på en færdig brødproduktion. Du lærer derudover at informere om ingredienser i diæt- og allergivenligt brød til kunder og egenkontrol.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Diæt- og allergivenligt brød

Fagnummer: 48373	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med brødfremstilling i bagerier, konditorier, hotel- og restaurantkøkkener m.fl., og som ønsker at erhverve sig specifikke kompetencer udi produktion af diæt- og allergivenligt brød.

Beskrivelse: Deltageren kan:
Fremstille diæt- og allergivenligt brød, både småbrød og store brød, ud fra viden om de mest udbredte allergier og livsstilssygdomme.
Udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer til produktion af velsmagende diæt- og allergivenligt brød.
Kvalitetsvurdere egne brød i forhold til diæt og fødevareallergi.
Informere om ingredienser i diæt- og allergivenligt brød til kunder og egenkontrol i henhold til lovgivning om allergener.

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888