

Rullede deje - Bager

Kort fortalt

Faget giver dig teknik til at håndtere rullede deje og fx fremstille wienerbrød, kager, butterdej og andet rullet bagværk.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Rullede deje - Bager

Fagnummer: 12072	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.805,75

Målgruppe: Faget henvender sig til medarbejdere, der vil have kompetencer til at fremstille friske og frosne produkter af indrullede deje med smør, margarine, fyld og indlægsmasser.

Beskrivelse: Eleven kan fremstille fyld - og indlægsmasser til rullet bagværk.

Eleven kan fremstille et sortiment inden for halv- og helfabrikata til flødekager, tærter og forretter samt andre specialiteter. Eleven kan fremstille store og små wienerbrødstyper.

Eleven kan fremstille forskellige typer morgenbrød ud af rullede deje. Eleven kan fremstille butterdej til halvfabrikata samt tilbehør til mad

Eleven kan fremstille rullede produkter til køl og frost samt beherske indfrysning, optøning, raskning, udbagning, glasering og relevante dekorationsmetoder.

Eleven kan anvende de til enhver tid anvendte indrulningsprodukter, som smør, margarine etc.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.090,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.805,75

Tilmelding