



# Kuvert- og madbrød bagt i restauranten

## Kort fortalt

Deltageren kan fremstille og udvikle lækre kuvert- og madbrød ud fra virksomhedens brand og køkkenets kapacitet. Deltageren kan anvende bedst mulige bageteknik og anvende forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser til restaurantens mad- og kuvertbrød.

## Fag: Kuvert- og madbrød bagt i restauranten

> **Fagnummer:**  
48284

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 416,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan:

Udvælge, opbevare og anvende forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.

Anvende de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævning ved fx fordej og surdej.

Fremstille æstetiske kuvert- og madbrød samt efterleve Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.

Planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr. Sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

### > Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 1.616,60

### > Tilmelding

