

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 252,00

› **Uden for målgruppe:**

DKK 1.446,10

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**

ZBC

Kursusteamet

55788888

› **Kursuspris**

AMU:

DKK 252,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.446,10

› **Tilmelding**

