

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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

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

