

Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

Kort fortalt

På kurset får du kompetencer til at anvende sæsonens råvarer og overskydende madproduktion til fremstilling og udvikling af pålægsprodukter til spisestedets kolde retter, smørrebrød, kanapéer/tapas og lignende.

Hold

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

Fag: Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

> **Fagnummer:**
48681

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan:
udvikle og fremstille nye pålægstyper af sæsonens råvarer og overskydende madproduktion.
arbejde kreativt med udvikling af pålæg af vegetabiliske råvarer til færdig- eller semiproduceret pålægsprodukter.
reducere mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer i pålægsproduktionen.
efterleve gældende hygiejneregler i arbejdet med fremstilling af pålæg.

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.463,40

> Tilmelding

