



Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1

Kort fortalt

Du kan fremstille, tilsmage, anrette og præsentere klassiske/typiske retter inden for et af flg. kategorier: varme og lune rettet, smørrebrød, kanapéer og sliders eller salater, sandwich, saucer og dressing. Der findes også et trin 2 af kurset.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer lave de mest klassiske retter til restaurant, kantine og catering
- Du lærer tilsmage retterne ud fra din viden om de fem grundsmage
- Du kan vurdere madens sensoriske kvalitet

Fag: Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1

> **Fagnummer:**
48817

> **Varighed:**
2 dage

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

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

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Klargøre og fremstille de mest forekommende og klassiske/typiske retter til restaurant, kantine og catering.

Tilsmage retter ud fra viden om de fem grundsmage og vurdere madens sensoriske kvalitet.

Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kompetencerne opnås inden for én af nedenstående kategorier:

_____ Varme og lune retter, herunder anretninger

_____ Smørrebrød, kanapéer og sliders

_____ Salater, sandwich, saucer og dressinger.

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

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

> Tilmelding

