



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 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

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

Tilmelding

