



# 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.

## Hold

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

## 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

<b>Fagnummer:</b> 48817	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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 fødevarehygiejne 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**

---

