Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister



Råvarer i køkkenet - trin 1

Kort fortalt

Du kan anvende, opbevare og klargøre de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet og vurdere hver råvare ud fra kvalitet, økologi, næringsværdi og modningsforhold. Du kan også kalkulere forbrug og svindprocent for en given ret. Der findes også et trin 2 af kurset.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Råvarer i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 48826	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

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

Beskrivelse: Du kan for de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet:
Anvende og vurdere råvarerne ud fra kvalitet og økologi, sæson og næringsværdi.
Opbevare og klargøre den enkelte råvare korrekt og kontrollere modningsforhold.
Medvirke ved bestilling og indkøb af råvarer samt beregne forbrug for en given ret.

Tilmelding