

Køkkenets kolde og varme desserter

Kort fortalt

Du lærer inden for produktionskøkkenets grundsortiment at fremstille desserter samt anrette og pynte desserter og arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.

Hold

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

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Køkkenets kolde og varme desserter

Fagnummer: 48814	**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. Kurset er trin 1 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse på 48815 Brød, kager og søde sager - trin 2.

Beskrivelse: Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment:
- Fremstille kolde og varme desserter samt anrette og pynte de fremstillede produkter.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding