



Køkkenets produktion af dej til brød og kager

Kort fortalt

Du lærer inden for produktionskøkkenets grundsortiment at fremstille forskellige typer dej til brød og kager og anvende bake off produkter og arbejde efter regler for fødevarerhygiejne 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.;

Fag: Køkkenets produktion af dej til brød og kager

> **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.

Beskrivelse: Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment:

- Fremstille forskellige typer dej til produktion af brød og kager samt anvende forskellige bake off produkter.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

> **Kontakt**
ZBC
55788888

> **Kursuspris**
AMU-målgruppe:
DKK 416,00
Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

> **Tilmelding**

