

Danske egnsretter

Kort fortalt

Du kan planlægge, fremstille, forfine og præsentere typiske danske egnsretter ud fra viden om råvarer, dansk madkultur og kulinariske traditioner.

Hold

> 29-08-2022

Fleksible Fødevarer kurser FHC
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Fag: Danske egnsretter

> Fagnummer:

48834

> Varighed

2 dage

> AMU-pris:

DKK 256,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.463,40

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

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om dansk madkultur planlægge, fremstille og forfine typiske danske egnsretter. Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter. Præsentere den tilberedte mad og skabe en positiv helhedsoplevelse sammen med gæsten. Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

> Kontakt

Marie Stange
41721038
mst@zbc.dk

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.463,40

> Tilmelding

