

Klargøring og tilberedning i konceptrestauranter

Kort fortalt

Du lærer regler og procedurer for optøning og opfyldning af forskellige råvaretyper, friske såvel som halv- og helfabrikata. Samtidig opnår du kendskab til, hvordan fødevarer håndteres fra bestilling til tilberedningen. Herunder vil du kunne anvende viden om varemodtagelse, håndtering af råvarer, relevante tilberedningsmetoder og det praktiske arbejde i køkkenet efter gældende hygiejneregler.

Fag: Klargøring og tilberedning i konceptrestauranter

> Fagnummer: 48908	> Varighed 3 dage
> AMU-pris: DKK 384,00	> Uden for målgruppe: DKK 2.080,10

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling inden for konceptrestauranter, take-away og brasseri.

Beskrivelse: Du kan:

Bestille og modtage varer samt foretage kvalitetskontrol og egenkontrol.
Vurdere og bestille forskellige hel og halvfabrikata ud fra den givne virksomhedstype.
Anvende viden om råvaren i hele processen fra planlægning til håndtering af rester.
Ved varemodtagelsen, kontrollere de bestilte varer ift. antal, kvalitet, temperatur og emballage efter gældende hygiejneregler.
Anvende de relevante tilberedningsmetoder og arbejde praktisk i køkkenet efter de gældende hygiejneregler.

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 384,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 2.080,10

> Tilmelding

