

# 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.

## Hold

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

### > Kontakt

ZBC  
Kursusteamet  
55788888

## Fag: Klargøring og tilberedning i konceptrestauranter

### > Fagnummer:

48908

### > Varighed

3 dage

### > AMU-pris:

DKK 384,00

### > Uden for målgruppe:

DKK 2.080,10

### > Kursuspris

AMU-målgruppe:  
DKK 384,00

Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:  
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.

### > Tilmelding

