

Grundlæggende madproduktion

Kort fortalt

Deltageren kan forarbejde og anvende almindelige råvarer til retter med baggrund i viden om råvarernes anvendelse og optimale forhold for opbevaring. Deltageren kan anvende korrekt grundtilberedningsmetode, håndværktøj og udstyr, og kan sammensætte, anrette og servere måltider og menuer i forhold til årstid, målgruppe og måltidsfordeling.

Fag: Grundlæggende madproduktion

› **Fagnummer:**

47672

› **Varighed**

3 dage

› **AMU-pris:**

DKK 378,00

› **Uden for målgruppe:**

DKK 2.054,15

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte/ikke-faglærte medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan forarbejde og anvende almindelige råvarer til fremstilling af måltider samt redegøre for råvarernes anvendelse og optimale forhold for opbevaring. Deltageren kan anvende den korrekte grundtilberedningsmetode til fremstilling af måltider. Deltageren kan planlægge enkle måltider og menuer i forhold til årstid, målgruppe og måltidsfordeling. Deltageren kan fremstille, anrette og servere sunde måltider samt anvende korrekt håndværktøj og udstyr.

› **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

› **Kursuspris**

AMU:

DKK 378,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.054,15

› **Tilmelding**

