



Forarbejdning af råvaretyper, Tilberedning

> Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 2

> **Fagnummer:**
48818

> **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:

Anvende viden om egen smagssans og de fem grundsmage i planlægning af retter til restaurant, kantine og catering.

Nytænke klassiske/typiske retter og komponere nye garniturer, se det æstetiske udtryk stemmer overens med et givent koncept.

Vurdere rettens/menuens kvalitet ud fra bæredygtige principper.

Anvende sensoriske redskaber til at udvikle og forfine hele måltidsoplevelsen.

Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kompetencerne opnes inden for én af nedenstående kategorier:

___ Varme og lune retter, herunder anretninger

___ Smørrebrød, kanapéer og sliders

___ Salater, sandwich, saucer og dressinger.

Fag: Forarbejdning af råvaretyper

> **Fagnummer:**
48825

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 416,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.616,60

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 3.233,20

> Tilmelding



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

Beskrivelse: Du kan:

Udvælge og vurdere råvarer ud fra kvalitet, økologi, lokalitet/nationalitet og madtekniske egenskaber.

Klargøre og tilberede råvarer, så næringsstofferne bedst muligt bevares.

Klassificere råvarer med gode kilder til sundhedsfremmende stoffer

Minimere madspild ved optimal udnyttelse af de enkelte råvarer.

Kompetencerne kan opnås inden for en af følgende råvaregrupper:

- Kød og vildt
- Fisk, skaldyr og bløddyr
- Grøntsager og frugt
- Bønner og linser
- Korn og spirer