



## Fleksible Fødevarer kurser - Brød

### Hold

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

> **Kontakt**  
ZBC  
Kursusteamet  
55788888

### Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

> <b>Fagnummer:</b> 40781	> <b>Varighed</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 268,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.529,60

> **Kursuspris**  
**AMU-målgruppe:**  
DKK 3.796,00  
**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 20.623,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der arbejder med fremstilling af brød og som ønsker kompetencer til at kunne fremstille brød med fibre og fuldkorn.

**Beskrivelse:** Deltageren kan på baggrund af kendskab til definitionen på fuldkorn udvælge råvarer og produkter under hensyntagen til deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.

Deltageren kan fremstille dej samt bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

> **Tilmelding**



### Fag: Brød, kager og desserter i cafeteria og kantine

> <b>Fagnummer:</b> 44607	> <b>Varighed</b> 5 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 620,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.202,00

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan fremstille kolde og varme desserter tilhørende cafeteriaer og kantiners grundsortiment. Deltageren kan fremstille forskellige typer dej til produktion af brød og kager samt anvende forskellige bake off produkter. Deltageren kan anrette og dekorere de fremstillede produkter til salg.

## Fag: Bagværk i restaurant og kantine

> **Fagnummer:**  
45497

> **Varighed**  
4 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 496,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.605,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurant, kantine og catering

**Beskrivelse:** Deltageren kan fremstille de i restaurant og kantine almindeligt forekommende brød og kagetyper med udgangspunkt i forskellige mel og korn typer samt anvendelse af forskellige hævemidler. Deltageren kan fremstille og anvende forskellige typer kager, samt forestå afpyntning og anretning. Endvidere kan deltageren efterleve de inden for arbejdsområdet gældende hygiejneregler

## Fag: Europæiske brødtyper og produktudvikling

> **Fagnummer:**  
45609

> **Varighed**  
3 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 402,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.174,40

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekturer

**Beskrivelse:** Deltageren kan producere europæiske specialiteter inden for madbrød og stykbrød med anvendelse af langtids- og koldhævning, surdej og hævestykker. Deltageren kan beherske produktions- og forarbejdningsteknikker for dej med kolde og lange liggetider og hævemetoder. Endvidere kan deltageren anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

## Fag: Signaturbrød

> **Fagnummer:**  
47404

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte og ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød.

**Beskrivelse:** Deltageren forstår formålet med og princippet bag at udvikle et signaturbrød, der kan profilere en bagerivirksomhed. Deltageren kan inddrage råvarer, naturen, historien og arkitekturen i et lokalområde som inspirationskilde til at udvikle og fremstille et signaturbrød. Deltageren kan anvende traditionelle som nye teknikker inden for brødbagning til at fremstille et signaturbrød i en ny udformning, fritstående eller i forme. Deltageren kan udvikle og fremstille et indbydende signaturbrød under hensyntagen til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.

## Fag: Varmt brød hele dagen

> **Fagnummer:**  
47621

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekturer.

**Beskrivelse:** Deltageren kan udarbejde og justere recepter, der kan anvendes ved trinvis udbagning af frisk bagværk hele dagen, samt planlægge og omlægge en given produktion i forhold til trinvis udbagning. Deltageren kan udfærdige produktionsvejledninger og anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

## Fag: Sortimentudvikling i bagerier

> **Fagnummer:**  
47401

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglært) beskæftiget med fremstilling og sortimentsudvikling af brød, kager, desserter og fastfood.

**Beskrivelse:** Deltageren kan innovativt udvikle nye produkter til et sortiment inden for brød, kager, desserter og fastfood. Deltageren kan udvikle og planlægge et sortiment i et bageri for kalenderåret i forhold til højtider, anledning og sæson. Deltageren kan planlægge og justere sortimentet i en bagerbutik ud fra trends og kundegrundlag i overensstemmelse med bageriets profil.

## Fag: Kuvert- og madbrød bagt i restauranten

> **Fagnummer:**  
48284

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan:

Udvælge, opbevare og anvende forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.

Anvende de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnings ved fx fordej og surdej.

Fremstille æstetiske kuvert- og madbrød samt efterleve Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.

Planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.

Sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

## Fag: Brød med surdej

> **Fagnummer:**  
49448

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

#### Målgruppe:

**Beskrivelse:** Du kan:

Fremstille brød- og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper og syrning.

Fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syrning. Inddrage viden om sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

## Fag: Rullede deje - Bager

> **Fagnummer:**  
12072

> **Varighed**  
5 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 670,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 3.464,00

#### Målgruppe:

**Beskrivelse:** Eleven kan fremstille fyld - og indlægsmasser til rullet bagværk.

Eleven kan fremstille et sortiment inden for halv- og helfabrikata til flødekager, tærter og forretter samt andre specialiteter. Eleven kan fremstille store og små wienerbrødstyper.

Eleven kan fremstille forskellige typer morgenbrød ud af rullede deje. Eleven kan fremstille butterdej til halvfabrikata samt tilbehør til mad

Eleven kan fremstille rullede produkter til køl og frost samt beherske indfrysning, optøning, raskning, udbagning, glasering og relevante dekorationsmetoder.

Eleven kan anvende de til enhver tid anvendte indrulningsprodukter, som smør, margarine etc.