

# Fleksible Fødevarer kurser - Brød

## 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

<b>Fagnummer:</b> 45497	<b>Varighed</b> 4 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 496,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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 korntyper 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 arbejdsområdets gældende hygiejneregler

## Fag: Varmt brød hele dagen

### Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

### Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 3.404,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 14.323,90

### Tilmelding



**Fagnummer:**

47621

**Varighed**

2 dage

**AMU-pris:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

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

**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 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

**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: Brød med surdej

**Fagnummer:**

49448

**Varighed**

2 dage

**AMU-pris:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

**Målgruppe:**

**Beskrivelse:** Du kan:  
Fremstille brød- og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper og syring.  
Fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syring.  
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 1.040,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 3.666,50

### 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 helfabrikata 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.