



# Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udføre grundtilberedning inden for kogning, bagning, stegning og jævnet metoder på baggrund af grundlæggende viden om metoder, råvarer og sensorik for en given ret.

## 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  
55788888

## Fag: Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

<b>Fagnummer:</b> 20872	<b>Varighed</b> 5 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 1.040,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.666,50

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 1.040,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 3.666,50

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der arbejder i eller ønsker at arbejde i et storkøkken eller kantine.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At redegøre for principperne bag en professionel opskrift og tilhørende metodebeskrivelse for en given ret.
- At planlægge arbejdsopgaver i det professionelle køkken.
- At forklare grundtilberedningsmetoder, råvarer og sensorik for en given ret.
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
- At udføre arbejdsopgaver i det professionelle køkken.
- At udføre grundtilberedning inden for kogning, bagning, stegning og jævnestivnet metoder.
- At tilsmage en given ret.

## Tilmelding

