



# Brødbagning for gastronomer

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille kuvertbrød og madbrød ved at anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Brødbagning for gastronomer

<b>Fagnummer:</b> 20960	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 642,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.366,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med eller ønsker at arbejde med fremstilling af brød i restauranter, hotelkøkkener og kantiner.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:  
 At beskrive forskellige bageteknikker til brødbagning.  
 At redegøre for forskellige hævemetoder og deres anvendelse.  
 På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:  
 At fremstille forskellige kuvertbrød og madbrød.  
 At anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.  
 At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 642,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 2.366,45

## Tilmelding

