

Innovativt smørrebrød

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvikle nye smørrebrødstyper med udgangspunkt i de klassiske smørrebrødstyper og med innovativ pyntning og garniture.

Hold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser forår 2027 - jan
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser forår 2027 - jan
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2027 - apr
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser forår 2027 - apr
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

Yderligere 1 hold

Fag: Innovativt smørrebrød

Fagnummer: 20839	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der ønsker mere viden og erfaring med at innovere det klassiske smørrebrød. Er man ikke-faglært anbefales det, at man forinden tager kurset 20840 Smørrebrødsværkstedet, for at lære om det klassiske smørrebrød i køkkenet.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for de sensoriske principper i udviklingen af nye smørrebrødstyper
At redegøre for metoder ved reducering af mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille innovativt pyntning og garniture til smørrebrød.
At anvende tilberedningsmetoder og sæsonaktuelle råvarer på en innovativ måde
At udvikle nye smørrebrødstyper med udgangspunkt i de klassiske smørrebrødstyper.
At arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888