



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 efterår 2026 - aug
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser efterår 2026 - sept
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser efterår 2026 - okt
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser efterår 2026 - nov
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

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 reducere 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 fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Tilmelding

