

Også for ledige (6 ugers)



Grundtilberedning

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende de 10 tilberedningsmetoder og de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen af retter.

Hold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - november 2024
Campusbuen 40 4600

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - november 2024
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - november 2024
Valbyvej 69 4200

Daghold

Yderligere 3 hold

Fag: Grundtilberedning

Fagnummer: 20841	Varighed 5 dage
AMU-pris: DKK 1.040,00	Uden for målgruppe: DKK 3.666,50

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at arbejde i et køkken eller på en restaurant og skal have helt grundlæggende viden om grundsmage og grundtilberedningsmetoder.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.040,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.666,50

Også for ledige (6 ugers)

viden, som gør dig i stand til:

- At beskrive de sensoriske grundsmage, sød, salt, sur, umami og bitter i tilberedning.
- At beskrive de typisk anvendte tilberedningsmetoder; kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.
- At læse og følge en opskrift
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 - At arbejde med de redskaber og maskiner, der typisk anvendes ved grundtilberedning
 - At anvende følgende tilberedningsmetoder: Kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.
 - At anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.
 - At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Tilmelding