



Brødkurser - november 2024

Hold

Løbende optag

Brødkurser - november 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Brødkurser - november 2024
Campusbuen 40 4600

Daghold

Løbende optag

Brødkurser - november 2024
Handelsskolevej 3 4700

Daghold

Yderligere 3 hold

Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

Fagnummer:

40781

Varighed

2 dage

AMU-pris:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der arbejder med fremstilling af brød og som ønsker kompetencer til at kunne fremstille brød med fibre og fuldkorn.

Beskrivelse: Deltageren kan på baggrund af kendskab til definitionen på fuldkorn udvælge råvarer og produkter under hensyntagen til deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.

Deltageren kan fremstille dej samt bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

Fag: Europæiske brødtyper og produktudvikling

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.872,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 7.149,70

Tilmelding



Fagnummer:

45609

Varighed

3 dage

AMU-pris:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur

Beskrivelse: Deltageren kan producere europæiske specialiteter inden for madbrød og stykbrød med anvendelse af langtids- og koldhævning, surdej og hævestykker. Deltageren kan beherske produktions- og forarbejdningsteknikker for deje med kolde og lange liggetider og hævemethoder. Endvidere kan deltageren anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Fag: Signaturbrød**Fagnummer:**

47404

Varighed

2 dage

AMU-pris:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte og ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød.

Beskrivelse: Deltageren forstår formålet med og princippet bag at udvikle et signaturbrød, der kan profilere en bagerivirksomhed. Deltageren kan inddrage råvarer, naturen, historien og arkitekturen i et lokalområde som inspirationskilde til at udvikle og fremstille et signaturbrød. Deltageren kan anvende traditionelle som nye teknikker inden for brødbagning til at fremstille et signaturbrød i en ny udformning, fritstående eller i forme. Deltageren kan udvikle og fremstille et indbydende signaturbrød under hensyntagen til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.

Fag: Brød med surdej**Fagnummer:**

49448

Varighed

2 dage

AMU-pris:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Målgruppe:

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille brød- og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper og syrning.

Fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syrning.

Inddrage viden om sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.