



# 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 2 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 syring.

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

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