

Også for ledige (6 ugers)



## Brød kurser efterår 2025 - nov.

### Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

<b>Fagnummer:</b> 40781	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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: Brød med surdej

### Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

### Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 832,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 3.233,20

### Tilmelding



Også for ledige (6 ugers)

<b>Fagnummer:</b> 49448	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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.