



## Brød kurser efterår 2025 - sep.

### Fag: Varmt brød hele dagen

<b>Fagnummer:</b> 47621	<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) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur.

**Beskrivelse:** Deltageren kan udarbejde og justere recepter, der kan anvendes ved trinvis udbagning af frisk bagværk hele dagen, samt planlægge og omlægge en given produktion i forhold til trinvis udbagning. Deltageren kan udfærdige produktionsvejledninger og anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

### Fag: Brødbagning for gastronomer

<b>Fagnummer:</b> 20960	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.299,90

### Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

### Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 1.040,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 3.916,50

### Tilmelding



**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med eller ønsker at arbejde med fremstilling af brød i restauranter, hotelkøkkener og kantiner.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive forskellige bageteknikker til brødbagning.

At redegøre for forskellige hævemetoder og deres anvendelse.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille forskellige kuvertbrød og madbrød.

At anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.

At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.