



Brød kurser efterår 2025 - sep.

Hold

Løbende optag

Brød kurser efterår 2025 - sep.
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Brød kurser efterår 2025 - sep.
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Brød kurser efterår 2025 - sep.
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Fag: Varmt brød hele dagen

Fagnummer:

47621

Varighed

2 dage

AMU-pris:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

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

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.040,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.916,50

Tilmelding



Fagnummer:

20960

Varighed

3 dage

AMU-pris:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

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.