

Også for ledige (6 ugers)



Brød kurser forår 2025 - april

Hold

Løbende optag

Brød kurser forår 2025 - april
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Brød kurser forår 2025 - april
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Brød kurser forår 2025 - april
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Fag: Europæiske brødtyper og produktudvikling

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: Brød med surdej

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.040,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.916,50

Tilmelding



Også for ledige (6 ugers)

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.