



Brød kurser forår 2025 - februar

Hold

Løbende optag

Brød kurser forår 2025 - februar
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Brød kurser forår 2025 - februar
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

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

Daghold

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: Signaturbrød

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.233,20

Tilmelding



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.