



Brød kurser efterår 2025 - sep.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

Fagnummer: 40781	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

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: Varmt brød hele dagen

Fagnummer: 47621	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.498,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 5.695,05

Tilmelding



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

Fagnummer: 20960	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

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.