

Også for ledige (6 ugers)



## Brødkurser efterår 2026 - aug

### Kontakt

Lene Bødker  
41721091  
LNB@ZBC.DK

### Fag: Europæiske brødtyper og produktudvikling

<b>Fagnummer:</b> 45609	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**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: Varmt brød hele dagen

<b>Fagnummer:</b> 47621	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.678,30

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur.

### Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 1.090,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 4.065,75

### Tilmelding



### Også for ledige (6 ugers)

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.