



## Brødkurser efterår 2026 - okt

### Kontakt

Lene Bødker  
41721091  
LNB@ZBC.DK

### Fag: Signaturbrød

<b>Fagnummer:</b> 47404	<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 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.

### Fag: Brød med surdej

<b>Fagnummer:</b> 49448	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.678,30

**Målgruppe:**

### Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 872,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 3.356,60

### Tilmelding



**Positivliste Sydjylland**

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.