



## 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 2.180,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 7.871,50

### Tilmelding



**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: Rullede deje - Bager

<b>Fagnummer:</b> 12072	<b>Varighed</b> 5 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 1.090,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.805,75

**Målgruppe:** Faget henvender sig til medarbejdere, der vil have kompetencer til at fremstille friske og frosne produkter af indrullede deje med smør, margarine, fyld og indlægsmasser.

**Beskrivelse:** Eleven kan fremstille fyld - og indlægsmasser til rullet bagværk.

Eleven kan fremstille et sortiment inden for halv- og helfabrikata til flødekager, tærter og forretter samt andre specialiteter. Eleven kan fremstille store og små wienerbrødstyper.

Eleven kan fremstille forskellige typer morgenbrød ud af rullede deje. Eleven kan fremstille butterdej til halvfabrikata samt tilbehør til mad

Eleven kan fremstille rullede produkter til køl og frost samt beherske indfrysning, optøning, raskning, udbagning, glasering og relevante dekorationsmetoder.

Eleven kan anvende de til enhver tid anvendte indrulningsprodukter, som smør, margarine etc.