Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Sjælland



Brødkurser forår 2027 - maj

Hold

Løbende optag
Brødkurser forår 2027 - maj
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

Fagnummer: 40781	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

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: Europæiske brødtyper og produktudvikling

Fagnummer: 45609	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.526,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 5.744,05

Tilmelding

Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Sjælland

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

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 hævemetoder. Endvidere kan deltageren anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Fag: Brød med surdej

Fagnummer: 49448	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe:

Beskrivelse: Du kan:
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.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888