



# Varmt brød hele dagen

## Kort fortalt

Deltageren kan udarbejde recepter og planlægge en produktion i forhold til trinvis udbagning af frisk brød hele dagen samt udfærdige produktionsvejledninger og anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

## Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du kommer til at arbejde med fremstilling af brødtyper, der er specielt egnede til koldhævning
- Du lærer om rationalitet, og hvordan du kan strukturere produktionen, så der altid dufter af varmt brød i butikken
- Du får inspiration til at udvikle anderledes brød ud fra forskellige typer af surdej, mel og syning
- Du får viden om det sensoriske og ernæringen i forhold til udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød

## Fag: Varmt brød hele dagen

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>47621     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**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.

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.616,60

Også for ledige (6 ugers)

## Tilmelding

---

