



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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold;

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

Fagnummer: 47621	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: 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

