



Råvarer i køkkenet - trin 1

Kort fortalt

Du kan anvende, opbevare og klargøre de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet og vurdere hver råvare ud fra kvalitet, økologi, næringsværdi og modningsforhold. Du kan også kalkulere forbrug og svindprocent for en given ret. Der findes også et trin 2 af kurset.

Hold

Løbende optag

Hotel og Restaurant - juni 2024
Campusbuen 40 4600

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - juni 2024
Chr. Richardtsvej 43 4760

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - juni 2024
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Yderligere 3 hold

Fag: Råvarer i køkkenet - trin 1

Fagnummer:

48826

Varighed

2 dage

AMU-pris:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan for de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet: Anvende og vurdere råvarerne ud fra kvalitet og økologi, sæson og næringsværdi. Opbevare og klargøre den enkelte råvare korrekt og kontrollere modningsforhold. Medvirke ved bestilling og indkøb af råvarer samt beregne forbrug for en given ret.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:

DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:

DKK 1.616,60

Garantikursus

Også for ledige (6 ugers)

Positivliste Sjælland

Tilmelding

