



Grundlæggende madproduktion

Kort fortalt

Deltageren kan forarbejde og anvende almindelige råvarer til retter med baggrund i viden om råvarernes anvendelse og optimale forhold for opbevaring. Deltageren kan anvende korrekt grundtilberedningsmetode, håndværktøj og udstyr, og kan sammensætte, anrette og servere måltider og menuer i forhold til årstid, målgruppe og måltidsfordeling.

Hold

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

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Grundlæggende madproduktion

Fagnummer: 47672	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte/ikke-faglærte medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan forarbejde og anvende almindelige råvarer til fremstilling af måltider samt redegøre for råvarernes anvendelse og optimale forhold for opbevaring. Deltageren kan anvende den korrekte grundtilberedningsmetode til fremstilling af måltider. Deltageren kan planlægge enkle måltider og menuer i forhold til årstid, målgruppe og måltidsfordeling. Deltageren kan fremstille, anrette og servere sunde måltider samt anvende korrekt håndværktøj og udstyr.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

