



Fremstilling af kuvert og madbrød

Kort fortalt

Du lærer at fremstille brød ud fra viden om mel- og korntyper samt hævemidler og arbejde efter regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.

Hold

03-06-2024

Fremstilling af kuvert og madbrød
Ahorn Allé 3-5 4100

2 dage

Daghold

06-06-2024

Fremstilling af kuvert og madbrød
Ahorn Allé 3-5 4100

2 dage

Daghold

Fag: Fremstilling af kuvert og madbrød

Fagnummer:
48815

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. Du har ved kursusstart kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

Beskrivelse: Du kan:
Fremstille kuvert og madbrød ved at anvende forskellige meltyper og bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.491,60

Tilmelding

