



Gourmetbrød til maden bagt i restauranten

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge, udvikle og sammensætte et brødsortimentet z fx som en æstetisk kuvert- og madbrød, der understøtter restaurantens værdier og brand.

Hold

Løbende optag

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

Daghold

Løbende optag

Hotel og Restaurant - juni 2024
Campusbuen 40 4600

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - juni 2024
Handelsskolevej 3 4700

Daghold

Yderligere 2 hold

Fag: Gourmetbrød til maden bagt i restauranten

Fagnummer:
20858

Varighed
2 dage

AMU-pris:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner samt cateringvirksomheder.

Kontakt

Sandi Madsen
41721364
sanm@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for udvælgelse, opbevaring og anvendelse af forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.

At redegøre for de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.

At redegøre for Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.

At fremstille æstetiske kuvert- og madbrød.

At sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

Tilmelding

