



Brødbagning for gastronomer

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille kuvertbrød og madbrød ved at anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Brødbagning for gastronomer

Fagnummer: 20960	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med eller ønsker at arbejde med fremstilling af brød i restauranter, hotelkøkkener og kantiner.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive forskellige bageteknikker til brødbagning.
At redegøre for forskellige hævemetoder og deres anvendelse.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille forskellige kuvertbrød og madbrød.
At anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.
At arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

