



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.

Hold

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

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

