Varmt brød hele dagen

Kort fortalt

Deltageren kan udarbejde recepter og planlægge en produktion i forhold til trinvis udbagning af frisk brød hele dagen samt udfærdige produktionsvejledninger og anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Fag: Varmt brød hele dagen

Fagnummer: 47621	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekture.

Beskrivelse: Deltageren kan udarbejde og justere recepter, der kan anvendes ved trinvis udbagning af frisk bagværk hele dagen, samt planlægge og omlægge en given produktion i forhold til trinvis udbagning. Deltageren kan udfærdige produktionsvejledninger og anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

