Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

Kort fortalt

På kurset får du kompetencer til at anvende sæsonens råvarer og overskydende madproduktion til fremstilling og udvikling af pålægsprodukter til spisestedets kolde retter, smørrebrød, kanapéer/tapas og lignende.

Hold

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

Fag: Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

Fagnummer: 48681	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan:
udvikle og fremstille nye pålægstyper af sæsonens råvarer og overskydende madproduktion.
arbejde kreativt med udvikling af pålæg af vegetabilske råvarer til færdig- eller semiproduceret pålægsprodukter.
reducere mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer i pålægsproduktionen.
efterleve gældende hygiejneregler i arbejdet med fremstilling af pålæg.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding