

# 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.

## Fag: Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48681     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>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 vegetabiliske 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

