

Smørrebrøds-køkken - trin 2

Kort fortalt

Du kan med udgangspunkt i det moderne smørrebrøds-køkken fremstille smørrebrød, pålæg, garniture og pynt med et twist og i nye fortolkninger. I fremstillingen arbejder du med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på nye måder. Du kan sammensætte et smørrebrøds-kort ud fra et givent sortiment og koncept. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48828 Smørrebrøds-køkken - trin 1.

Fag: Smørrebrøds-køkken - trin 2

› **Fagnummer:**
48829

› **Varighed**
2 dage

› **AMU-pris:**
DKK 256,00

› **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan med udgangspunkt i det moderne smørrebrøds-køkken:
 Fremstille smørrebrød i ny fortolkning ud fra viden om smørrebrødets betydning for den danske madkultur.
 Arbejde med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på en ny måde.
 Fremstille smørrebrød, pålæg, garniture og pynt på nye måder.
 Sammensætte et smørrebrøds-kort ud fra et givent sortiment og koncept.
 Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

› Kontakt

Vi er klar til at hjælpe
 Sekretariatet
 99 12 24 40

› Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

› Tilmelding

