Klargøring og tilberedning i konceptrestauranter

Kort fortalt

Du lærer regler og procedurer for optøning og opfyldning af forskellige råvaretyper, friske såvel som halv-og helfabrikata. Samtidig opnår du kendskab til, hvordan fødevarer håndteres fra bestilling til tilberedningen. Herunder vil du kunne anvende viden om varemodtagelse, håndtering af råvarer, relevante tilberedningsmetoder og det praktiske arbejde i køkkenet efter gældende hygiejneregler.

Hold

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

Fag: Klargøring og tilberedning i konceptrestauranter

Fagnummer: 48908	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling inden for konceptrestauranter, take-away og brasseri.

Beskrivelse: Du kan:
Bestille og modtage varer samt foretage kvalitetskontrol og egenkontrol.
Vurdere og bestille forskellige hel og halvfabrikata ud fra den givne virksomhedstype.
Anvende viden om råvaren i hele processen fra planlægning til håndtering af rester.
Ved varemodtagelsen, kontrollere de bestilte varer ift. antal, kvalitet, temperatur og emballage efter gældende hygiejneregler.
Anvende de relevante tilberedningsmetoder og arbejde praktisk i køkkenet efter de gældende hygiejneregler.

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding