Køkkenets kolde og varme desserter

Fag: Køkkenets kolde og varme desserter

Fagnummer: 48814	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder. Kurset er trin 1 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse på 48815 Brød, kager og søde sager - trin 2.

Beskrivelse: Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment:
- Fremstille kolde og varme desserter samt anrette og pynte de fremstillede produkter.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Fag: Køkkenets produktion af dej til brød og kager

Fagnummer: 48814	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment:
- Fremstille forskellige typer dej til produktion af brød og kager samt anvende forskellige bake off produkter.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 832,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.233,20

Tilmelding