

Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udføre grundtilberedning inden for kogning, bagning, stegning og jævnetoder på baggrund af grundlæggende viden om metoder, råvarer og sensorik for en given ret.

Fag: Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

Fagnummer: 20872	Varighed 5 dage
AMU-pris: DKK 1.040,00	Uden for målgruppe: DKK 3.666,50

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der arbejder i eller ønsker at arbejde i et storkøkken eller kantine.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for principperne bag en professionel opskrift og tilhørende metodebeskrivelse for en given ret.

At planlægge arbejdsopgaver i det professionelle køkken.

At forklare grundtilberedningsmetoder, råvarer og sensorik for en given ret.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At udføre arbejdsopgaver i det professionelle køkken.

At udføre grundtilberedning inden for kogning, bagning, stegning og jævne-stivnetoder.

At tilsmage en given ret.

Kursuspris

AMU:

DKK 1.040,00

Uden for målgruppe:

DKK 3.666,50

Tilmelding

