

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 jævnetider på baggrund af grundlæggende viden om metoder, råvarer og sensorik for en given ret.

Hold

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

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-stivnetider.

At tilsmage en given ret.

Kursuspris

AMU:

DKK 1.040,00

Uden for målgruppe:

DKK 3.666,50

Tilmelding

