

# Brødbagning for gastronomer

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille kuvertbrød og madbrød ved at anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.

## Hold

**22-03-2027**

Brødbagning for gastronomer  
 Døesvej 70 7500 Holstebro

3 dage

Daghold

## Fag: Brødbagning for gastronomer

<b>Fagnummer:</b> 20960	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med eller ønsker at arbejde med fremstilling af brød i restauranter, hotelkøkkener og kantiner.

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

At beskrive forskellige bageteknikker til brødbagning.

At redegøre for forskellige hævemetoder og deres anvendelse.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille forskellige kuvertbrød og madbrød.

At anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.

At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 654,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.387,45

## Tilmelding

