# Råvarer i køkkenet - trin 2

## Kort fortalt

Du kan vurdere kvaliteten af råvarer og hel- og halvfabrikata ift. pris, udseende, smag og sensoriske kvaliteter, mærkning samt opbevaring. Du kan også beregne forbrug og svindprocent for en given ret. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 'Råvarer i køkken - trin 1.

## Hold

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

## Fag: Råvarer i køkkenet - trin 2

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>48827 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 416,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.616,60 |

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

**Beskrivelse:** Du kan for de mest anvendte revarer i produktionskøkkenet:
Kvalitetsvurdere revarer samt hel- og halvfabrikata i forhold til pris, udseende, smag og mærkning samt sikre korrekt opbevaring.
Vurdere råvarers og tilberedte produkters sensoriske kvaliteter.
Rense og klargøre revarer, se næringsstofferne bedst muligt bevares
Kalkulere forbrug og svindprocent for en given ret.

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 1.616,60

## Tilmelding