

Varmt brød hele dagen

Kort fortalt

Deltageren kan udarbejde recepter og planlægge en produktion i forhold til trinvis udbagning af frisk brød hele dagen samt udfærdige produktionsvejledninger og anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Hold

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

Fag: Varmt brød hele dagen

> Fagnummer: 47621	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 268,00	> Uden for målgruppe: DKK 1.529,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekturer.

Beskrivelse: Deltageren kan udarbejde og justere recepter, der kan anvendes ved trinvis udbagning af frisk bagværk hele dagen, samt planlægge og omlægge en given produktion i forhold til trinvis udbagning. Deltageren kan udfærdige produktionsvejledninger og anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

> Kursuspris

AMU:
DKK 268,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.529,60

> Tilmelding

