

# 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

**30-04-2025**

Varmt brød hele dagen  
 Døesvej 70 7500 Holstebro

2 dage

Daghold

## Fag: Varmt brød hele dagen

<b>Fagnummer:</b> 47621	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 428,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.664,30

**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 428,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.664,30

## Tilmelding

