

Kuvert- og madbrød bagt i restauranten

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille og udvikle lækre kuvert- og madbrød ud fra virksomhedens brand og køkkenets kapacitet. Deltageren kan anvende bedst mulige bageteknik og anvende forskellige meltyper, kryddringer eller særlige ingredienser til restaurantens mad- og kuvertbrød.

Fag: Kuvert- og madbrød bagt i restauranten

> **Fagnummer:**
48284

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.529,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan:

Udvælge, opbevare og anvende forskellige meltyper, kryddringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.

Anvende de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævning ved fx fordej og surdej.

Fremstille æstetiske kuvert- og madbrød samt efterleve Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.

Planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.

Sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

> Kursuspris

AMU:
DKK 268,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.529,60

> Tilmelding

