

# Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

## Kort fortalt

På kurset får du kompetencer til at anvende sæsonens råvarer og overskydende madproduktion til fremstilling og udvikling af pålægsprodukter til spisestedets kolde retter, smørrebrød, kanapéer/tapas og lignende.

## Hold

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

## Fag: Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

<b>Fagnummer:</b> 48681	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Uddannelsen retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan:

udvikle og fremstille nye pålægstyper af sæsonens råvarer og overskydende madproduktion. arbejde kreativt med udvikling af pålæg af vegetabiliske råvarer til færdig- eller semiproduceret pålægsprodukter.  
 reducere mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer i pålægsproduktionen.  
 efterleve gældende hygiejneregler i arbejdet med fremstilling af pålæg.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

