

Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1

Kort fortalt

Du kan fremstille, tilsmage, anrette og præsentere klassiske/typiske retter inden for et af flg. kategorier: varme og lune rettet, smørrebrød, kanapéer og sliders eller salater, sandwich, saucer og dressing. Der findes også et trin 2 af kurset.

Fag: Tilberedning af det varme og kolde køkken - trin 1

> **Fagnummer:**
 48817

> **Varighed**
 2 dage

> **AMU-pris:**
 DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
 DKK 1.463,40

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

Beskrivelse: Du kan:
 Klargøre og fremstille de mest forekommende og klassiske/typiske retter til restaurant, kantine og catering.
 Tilsmage retter ud fra viden om de fem grundsmage og vurdere madens sensoriske kvalitet.
 Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kompetencerne opnås inden for én af nedenstående kategorier:

- Varme og lune retter, herunder anretninger
- Smørrebrød, kanapéer og sliders
- Salater, sandwich, saucer og dressinger.

> Kontakt

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> Kursuspris

AMU:
 DKK 256,00

Uden for målgruppe:
 DKK 1.463,40

> Tilmelding

