

# 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

<b>Fagnummer:</b> 48817	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**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 fødevarehygiejne 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.

## Kursuspris

### AMU:

DKK 416,00

### Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

## Tilmelding

