

# 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.

## Hold

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

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

> **Fagnummer:**  
48817

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 252,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.446,10

**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 252,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.446,10

### > Tilmelding

