

# Køkkenets kolde og varme desserter

## Kort fortalt

Du lærer inden for produktionskøkkenets grundsortiment at fremstille desserter samt anrette og pynte desserter og arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

## Fag: Køkkenets kolde og varme desserter

> **Fagnummer:**  
48814

> **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. Kurset er trin 1 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse på 48815 Brød, kager og søde sager - trin 2.

**Beskrivelse:** Du kan inden for produktionskøkkenets grundsortiment:  
 - Fremstille kolde og varme desserter samt anrette og pynte de fremstillede produkter.  
 - Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

### > Kontakt

Kurser på UCH  
 Uddannelsescenter  
 Holstebro  
 99 122 222

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 256,00

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

### > Tilmelding

