

# Køkkenets produktion af dej til brød og kager

## Kort fortalt

Du lærer inden for produktionskøkkenets grundsortiment at fremstille forskellige typer dej til brød og kager og anvende bake off produkter og arbejde efter regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

## Fag: Køkkenets produktion af dej til brød og kager

<b>Fagnummer:</b> 48814	<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 inden for produktionskøkkenets grundsortiment:

- Fremstille forskellige typer dej til produktion af brød og kager samt anvende forskellige bake off produkter.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

## Tilmelding

