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 fødevarehygiejne og egenkontrol.

Fag: Køkkenets produktion af dej til brød og kager

Fagnummer: 48814	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** 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 fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding