

# Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 2

## Kort fortalt

Du kan på grundlæggende niveau fremstille brød ud fra viden om mel- og korntyper samt hævemidler. Du kan endvidere på grundlæggende niveau fremstille desserter samt anrette, flambe og dekorere desserter. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

## Fag: Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 2

<b>Fagnummer:</b> 48815	<b>Varighed</b> 4 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 832,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.983,20

**Målgruppe:** Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du kan på grundlæggende niveau:

Fremstille kuvert og madbrød ved at anvende forskellige meltyper og bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.

Fremstille forskellige typer kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering, anretning og flambering.

Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 832,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.983,20

## Tilmelding

