Smørrebrøc - trin 2

Kort fortalt

Du kan med udgangspunkt i det moderne smørrebrødskøkken fremstille smørrebrød, pålæg, garniture og pynt med et twist og i nye fortolkninger. I fremstillingen arbejder du med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på nye måder. Du kan sammensætte et smørrebrødskort ud fra et givent sortiment og koncept. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48828 Smørrebrødskøkken - trin 1.

Fag: Smørrebrødskøkken - trin 2

Fagnummer: 48829	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan med udgangspunkt i det moderne smørrebrødskøkken:
Fremstille smørrebrød i ny fortolkning ud fra viden om smørrebrødets betydning for den danske madkultur.
Arbejde med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på en ny måde.
Fremstille smørrebrød, pålæg, garniture og pynt på nye måder.
Sammensætte et smørrebrødskort ud fra et givent sortiment og koncept.
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