

Klargøring og tilberedning i konceptrestauranter

Kort fortalt

Du lærer regler og procedurer for optøning og opfyldning af forskellige råvaretyper, friske såvel som halv- og helfabrikata. Samtidig opnår du kendskab til, hvordan fødevarer håndteres fra bestilling til tilberedningen. Herunder vil du kunne anvende viden om varemottagelse, håndtering af råvarer, relevante tilberedningsmetoder og det praktiske arbejde i køkkenet efter gældende hygiejneregler.

Fag: Klargøring og tilberedning i konceptrestauranter

> **Fagnummer:**
48908

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 378,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.054,15

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling inden for konceptrestauranter, take-away og brasseri.

Beskrivelse: Du kan:

Bestille og modtage varer samt foretage kvalitetskontrol og egenkontrol.
 Vurdere og bestille forskellige hel og halvfabrikata ud fra den givne virksomhedstype.
 Anvende viden om råvaren i hele processen fra planlægning til håndtering af rester.
 Ved varemottagelsen, kontrollere de bestilte varer ift. antal, kvalitet, temperatur og emballage efter gældende hygiejneregler.
 Anvende de relevante tilberedningsmetoder og arbejde praktisk i køkkenet efter de gældende hygiejneregler.

> Kontakt

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> Kursuspris

AMU:
DKK 378,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.054,15

> Tilmelding

