

# 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 varemodtagelse, 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 402,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.174,40

**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 varemodtagelsen, 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.

> **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 402,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.174,40

> **Tilmelding**

