Smørrebrødskøkken

Fag: Smørrebrødskøkken - trin 1

Fagnummer: 48828	**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 med udgangspunkt i det klassiske danske smørrebrødskøkken:
Fremstille forskellige typer klassisk smørrebrød.
Arbejde med kolde og lune anretninger.
Arbejde med salater, garniture og pynt.
Arbejde med variationer ud fra viden om danske råvarer, råvaresammensætning, smag, konsistens og farver.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

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 832,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.233,20

Tilmelding