

Smørrebrøds-køkken

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Smørrebrøds-køkken - 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 smørrebrøds-køkken:

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 fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Fag: Smørrebrøds-køkken - 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 smørrebrøds-køkken:

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 smørrebrøds-kort ud fra et givent sortiment og koncept.

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

Kursuspris

AMU:

DKK 832,00

Uden for målgruppe:

DKK 3.233,20

Tilmelding

