

# Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udføre grundtilberedning inden for kogning, bagning, stegning og jævnetoder på baggrund af grundlæggende viden om metoder, råvarer og sensorik for en given ret.

## Fag: Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

<b>Fagnummer:</b> 20872	<b>Varighed</b> 5 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 1.040,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.666,50

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der arbejder i eller ønsker at arbejde i et storkøkken eller kantine.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for principperne bag en professionel opskrift og tilhørende metodebeskrivelse for en given ret.

At planlægge arbejdsopgaver i det professionelle køkken.

At forklare grundtilberedningsmetoder, råvarer og sensorik for en given ret.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At udføre arbejdsopgaver i det professionelle køkken.

At udføre grundtilberedning inden for kogning, bagning, stegning og jævne-stivnetoder.

At tilsmage en given ret.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 1.040,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 3.666,50

## Tilmelding

