Intro til madproduktion i professionelle køkkener

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden om redskaber, maskiner og hygiejnekrav i det professionelle køkken. Du opnår også viden om valg af råvarer, herunder kvalitet, økologi og bæredygtighed og hvordan man på et grundlæggende niveau læser og følger en opskrift. Du opnår færdighed i at deltage i en professionel madproduktion, anvendelse af redskaber og maskiner og valg af råvarer. Du opnår også færdighed i at tilberede enkle retter ud fra en given opskrift.

Fag: Intro til madproduktion i professionelle køkkener

Fagnummer: 21901	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.805,75

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker, eller netop er begyndt, at arbejde i et professionelt køkken.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive hvilke redskaber og maskiner, der typisk anvendes i det professionelle køkken
At beskrive grundlæggende krav til hygiejnen i det professionelle køkken
At beskrive betydningen af valg af råvarer, herunder kvalitet, økologi og bæredygtighed
På et grundlæggende niveau at læse og følge en opskrift
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At arbejde med de typisk anvendte redskaber og maskiner i det professionelle køkken
At deltage i professionel madproduktion, hvor der prioriteres friske råvarer, økologi og bæredygtighed
At tilberede enkle retter ud fra en given opskrift

Kursuspris

AMU:
DKK 1.070,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.770,75

Tilmelding