

Brødbagning for gastronomer

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille kuvertbrød og madbrød ved at anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.

Hold

22-03-2027

Brødbagning for gastronomer
 Døesvej 70 7500 Holstebro

3 dage

Daghold

Fag: Brødbagning for gastronomer

Fagnummer: 20960	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med eller ønsker at arbejde med fremstilling af brød i restauranter, hotelkøkkener og kantiner.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
 At beskrive forskellige bageteknikker til brødbagning.
 At redegøre for forskellige hævemetoder og deres anvendelse.
 På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 At fremstille forskellige kuvertbrød og madbrød.
 At anvende forskellige meltyper, hævemetoder og bageteknikker.
 At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
 DKK 654,00

Uden for målgruppe:
 DKK 2.387,45

Tilmelding

