

Kuvert- og madbrød bagt i restauranten

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille og udvikle lækre kuvert- og madbrød ud fra virksomhedens brand og køkkenets kapacitet. Deltageren kan anvende bedst mulige bageteknik og anvende forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser til restaurantens mad- og kuvertbrød.

Hold

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

Fag: Kuvert- og madbrød bagt i restauranten

Fagnummer: 48284	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan:

Udvælge, opbevare og anvende forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.

Anvende de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.

Fremstille æstetiske kuvert- og madbrød samt efterleve Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.

Planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr. Sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

Kursuspris

AMU:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Tilmelding

