

# Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

## Kort fortalt

Deltageren kan anvende forskellige grundtilberednings-metoder af diverse kødudskæringer samt garniturer af forskellige råvarer til salg i detailslagterforretninger ved at anvende korrekt tid, temperatur og anretning.

## Hold

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

## Fag: Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

> **Fagnummer:**  
45680

> **Varighed**  
3 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 624,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.486,95

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget i slagterforretninger, delikatesseforretninger mv.

**Beskrivelse:** Deltageren kan anvende forskellige grundtilberedningsmetoder af diverse kødudskæringer samt garniturer af forskellige råvarer til salg i detailslagterforretninger, delikatesseafdelinger og lignende. Deltageren kan foretage korrekt opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og anretning af fødevarer under hensyntagen til gældende hygiejneregler.

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.486,95

### > Tilmelding

