

# 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 jævnetemeter på baggrund af grundlæggende viden om metoder, råvarer og sensorik for en given ret.

## Hold

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

## Fag: Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad

> **Fagnummer:**  
20872

> **Varighed**  
5 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 1.040,00

> **Uden for målgruppe:**  
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-stivnetemeter.

At tilsmage en given ret.

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 1.040,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 3.666,50

### > Tilmelding

