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 fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Tilmelding