



# GRUNDTILBEREDNING

## HOLD

### > 09-10-2023

Grundtilberedning  
Petersmindevej 50 5000 Odense C

5 dage    Daghold

### > 23-10-2023

Grundtilberedning  
Petersmindevej 50 5000 Odense C

5 dage    Daghold

## FAG: GRUNDTILBEREDNING

> **Fagnummer:**  
48837

> **Varighed**  
3 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 402,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.174,40

**Målgruppe:** Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du kan:

- Anvende de mest forekommende grundtilberedninger og -metoder inden for fx stegning, kogning, bagning og jævning til restaurant, kantine og catering.
- Anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.
- Udvælge de råvarer, der passer til de enkelte emners tilberedningmetoder og fremstilling.
- Anvende køkkenfaglige termer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## FAG: FREMSTILLING AF SUPPER OG SAUCER - TRIN 1

> **Fagnummer:**  
48830

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

**Målgruppe:** Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du kan:

- Fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.
- Fremstille supper og saucer med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

### > **Kontakt**

Heidi Nielsen  
63135106  
hn@amu-fyn.dk

### > **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 670,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 3.704,00

### > **Tilmelding**

