

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

Brug sæsonens råvarer og undgå madspild, når du lærer at fremstille og udvikle nye pålægstyper til lækre kolde retter ved at benytte råvarer og overskydende madproduktion.

Kom på kursus og lær at arbejde kreativt og udvikle nye pålægstyper med overskydende mad, så du reducerer madspild ved at udnytte de anvendte råvarer optimalt. Efter kurset vil du kunne lave pålægsprodukter til kolde retter, smørrebrød, kanapéer, tapas mv.

Eksamen

Der er ingen eksamen. Uddannelsesstedet skal udstede et uddannelsesbevis til deltagere, der efter underviserens vurdering har opnået de mål, der er beskrevet i formålet.

Målgruppe

Uddannelsen retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, caféer, restaurationskøkkener og lignende.

Formål

Deltageren kan udvikle og fremstille nye pålægstyper af sæsonens råvarer og overskydende madproduktion. Du lærer desuden at arbejde kreativt med udvikling af pålæg af vegetabiliske råvarer til færdig- eller semiproduceret pålægsprodukter. Derudover lærer du at reducere mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer i pålægsproduktionen – efterleve gældende hygiejneregler i arbejdet med fremstilling af pålæg.

Deltagerbetingelser

Se www.tradium.dk for de regelsæt, der findes for deltagerbetaling og tilmelding til kurset. Såfremt du er ledig, bør du være opmærksom på, at gennemførelsen af et kursus altid sker ifølge aftale mellem jobcenter og kursist.

Varighed

2 dage

Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller pila@tradium.dk for at høre mere.