

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Smørrebrødskøkken – trin 1

Lær at arbejde med det klassiske danske smørrebrødskøkken og lave lækre og indbydende variationer af smørrebrød med forskellige salater, garniture og pynt.

Målgruppe

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

Formål

På kurset lærer du at fremstille forskellige typer klassiske smørrebrød med udgangspunkt i det klassiske danske smørrebrødskøkken. Du kommer til at arbejde med kolde og lune anretninger og lave salater, garniture og pynt. Du lærer desuden at arbejde med variationer ud fra viden om danske råvarer, råvaresammensætning, smag, konsistens og farver. Du får viden, så du kan arbejde efter de gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Der findes også et trin 2 af kurset, hvor du kan bygge videre på din viden og blive endnu dygtigere inden for smørrebrødskøkkenet.

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.

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 kursusist.

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.