

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Smørrebrøds-køkken – trin 2

Det danske smørrebrød trender og er tilbage i ny og moderne udgave. Lær at lave dansk smørrebrød i nye fortolkninger og sammensætte et nyt og moderne smørrebrøds-kort ud fra et givent sortiment og koncept.

Målgruppe

Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Formål

På kurset lærer du at fremstille smørrebrød, pålæg, garniture og pynt med et twist og i nye fortolkninger med udgangspunkt i det moderne smørrebrøds-køkken. Mens du fremstiller maden, arbejder du med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på nye måder. Efter kurset kan du på arbejdsplads sammensætte et lækkert smørrebrøds-kort ud fra et givent sortiment og koncept.

Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer, der svarer til kurset Smørrebrøds-køkken – trin 1 48828.

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 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.