# Bagning

## Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>40781 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 436,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.678,30 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der arbejder med fremstilling af brød og som ønsker kompetencer til at kunne fremstille brød med fibre og fuldkorn.

**Beskrivelse:** Deltageren kan på baggrund af kendskab til definitionen på fuldkorn udvælge råvarer og produkter under hensyntagen til deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.

Deltageren kan fremstille dej samt bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

## Fag: Mellemmåltider til ældre

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>20964 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 436,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.678,30 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte og ikke-faglærte med erfaring og kompetence inden for tilberedning af måltider, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du opnår viden der gør dig i stand til:
At redegøre for sammensætningen af mellemmåltider, der matcher ældres ernæringsbehov
At redegøre for valg af råvarer, der lever op til ældres særlige behov og præferencer
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge og fremstille mellemmåltider ud fra ældres ernæringsbehov, præferencer og andre behov.
At tilberede mellemmåltider til ældre til forskellige tidspunkter på dagen.

## Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 4,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 4,00

## Tilmelding

## Fag: Bagning med surdej i køkkener

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>20961 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 436,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.678,30 |

**Målgruppe:** Faglærte og ikke-faglærte med erfaring og kompetence inden for tilberedning af måltider, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At forklare surdejes egenskaber og bageingrediensernes funktionelle egenskaber.
At forklare bageteknikker med surdeje.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende surdej til at bage brød, madbrød og boller.
At fremstille og passe forskellige former for surdej.
At kvalitetsvurdere surdej og bedømme brød, madbrød og boller bagt med surdej med henblik på at udvikle og tilpasse smag.

## Fag: Sundere kager og desserter i køkkener

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>20962 | **Varighed**<br>3 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 654,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 2.387,45 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med tilberedning af måltider og professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer til produktion af indbydende, sundere og velsmagende kager og desserter.
At udvikle nye og kreative opskrifter til produktion af sundere kager og desserter målrettet konkrete brugergruppers behov og ønsker.
At erstatte udvalgte ingredienser i en eksisterende opskrift med mere næringsgivende råvarer og/eller andre sundere ingredienser.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At reducere ingredienser i en eksisterende opskrift og erstatte med næringsgivende råvarer eller andre erstatningsingredienser målrettet konkrete brugergruppers behov for et sundere tilbud af kager og desserter.
At anvende forskellige fremstillingsmetoder og planlægge produktionen af sundere kager og desserter samt udføre sensorisk bedømmelse af fremstillede produkter.
At opbevare kager og desserter efter gældende fødevarelovgivning.