

Kursusnummer: 45496

Supper og saucer

- i restaurant og kantine

Du lærer at fremstille supper og saucer



Varighed 3 dage

Kursusperiode

Se www.hrs.dk

Formål med kurset

Du lærer at:

- fremstille restaurant- og kantinekøkkenets grundsupper og bouilloner samt fremstille consommé, creme, puré og veloutesupper
- anvende grundsupper og bouilloner i forhold til fremstilling af saucer til forskellige kødtyper
- anvende faglige udtryk og efterleve gældende hygiejneregler inden for arbejdsområdet

Bedømmelse

Skolen udsteder uddannelsesbevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurset.

Pris

Deltagerbetaling er kr. 390,- for alle deltagere, der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper. Du kan søge om VEU godtgørelse for den periode, du er på kursus.

Målgruppe

Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af mad i restaurant, kantine og catering.

Tilmelding

Du skal tilmelde dig dette kursus via www.efteruddannelse.dk. Har du spørgsmål til kurset eller til den elektroniske onlinetilmelding på www.efteruddannelse.dk, kan du kontakte kursusadministrationen på tlf. 3386 2200 eller e-mail kursus@hrs.dk.

