



# Smørrebrød nu og i fremtiden

**AMU-mål:** 40839

**Varighed:** 3 dage

**Se aktuelle opstartsdatoer:**

[www.amunordjylland.dk/amu](http://www.amunordjylland.dk/amu)

> Servicefagene

> Køkken, hotel og restaurant.

På dette kursus får du gode tips og idéer til, hvordan du kan anrette klassiske og moderne variationer af det danske smørrebrød. Du lærer bl.a. om smørrebrødets betydning for dansk madkultur, og du kommer til at arbejde praktisk med både traditionelle opskrifter og nye fortolkninger heraf.

Gennem dette kursus får du bl.a. kendskab til nye tilberedningsmetoder samt idéer til brugen af sæsonaktuelle råvarer. Derudover får du mulighed for at fremstille nye pålægstyper, garniture og pynt, der ikke følger de klassiske regler – alt

sammen med baggrund i praktiske øvelser med sushi, trendy smørrebrød, ny opstilling og anretning af smørrebrød.

## Målgruppe

Kurset henvender sig til dig, som er enten faglært eller ufaglært medarbejder, og som enten er eller har ønske om at blive beskæftiget inden for fremstilling og udvikling af moderne smørrebrød.

## Økonomi

Kurserne gennemføres under AMU rammer med mulighed for at søge løntabsgodtgørelse, befordringsgodtgørelse m.v. I henhold til AMU lovgivningen

## Tilmelding

Såvel tilmelding som ansøgning om VEU-godtgørelse foretages på [www.efteruddannelse.dk](http://www.efteruddannelse.dk)

## Uddannelsessted

AMU Nordjylland

Sofievej 61

9000 Aalborg

## Yderligere information

Susan Nissen, kursussekretær

Telefon: 9633 2229

E-mail: [sni@amunordjylland.dk](mailto:sni@amunordjylland.dk)

Helle Damgaard Bonde,

Hotel, køkken og restaurant

Telefon: 9633 2208

E-mail: [hdb@amunordjylland.dk](mailto:hdb@amunordjylland.dk)