



Kursus-
Center
Syd

Brødbagning for gastroonomer

Bliv en mester i bagning på tre dage med Thomas Brogaard. Kurset er for alle, der ønsker at lære håndværket bag bagning og udvikle færdigheder, de kan bruge både hjemme og på deres arbejde.

På bare tre dage vil deltagerne kunne mestre bagning af fantastiske brød, rugbrød og stykker i verdensklasse.

Kurset er ikke kun en oplevelse – det er en praktisk uddannelse, hvor deltagerne får opskrifter og vejledning, så de kan tage deres nye færdigheder med hjem og bruge dem med succes. Uanset om man bager privat eller arbejder i en virksomhed, vil denne viden give værdi.

For virksomheder er dette kursus en oplagt investering i medarbejdere, der ønsker at styrke deres faglige kunnen inden for bagning. Deltagerne lærer ikke kun teknikker, men også hvordan de kan anvende dem i praksis – både i deres daglige arbejde og hjemme i deres eget køkken.

Hvad får du ud af kurset?

- Lær at bage brød, rugbrød og meget mere – fra bunden!
- Forstå, hvordan forskellige meltyper, hævningsmetoder og teknikker påvirker bagværket
- Bliv fortrolig med surdej og langtidshævning og lær at mestre dem
- Opskrifter på alt, hvad vi laver – så du kan fortsætte derhjemme
- Få vejledning og støtte til at anvende din nye viden både derhjemme og på arbejdspladsen
- En stærk baggrund i bagning, der kan bruges både privat og professionelt
- Masser af praktisk erfaring og en sjov, lærerig oplevelse



For virksomheder er dette en unik mulighed for at give medarbejdere værdifulde kompetencer, der kan styrke deres bagning og effektivitet i arbejdet.

Kurset er for alle – uanset om du er nybegynder eller erfaren! Kom og oplev glæden ved bagning, få nye færdigheder og tag fantastiske opskrifter med hjem!

Vi glæder os til tre inspirerende dage fyldt med læring, praksis og passion for bagning!

Følg os

Bliv inspireret til kompetenceudvikling og efteruddannelse





 | KursusCenter Syd

Faglighed med et smil

Telefon: 70 21 22 23
E-mail: info@kursuscentersyd.dk

