

Smagsudvikling og salg af chokolade

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille konfekt ud fra arbejde med chokoladens sensoriske kvaliteter med vægt på smag, duft, udseende og temperatur. Deltageren kan fremstille konfekt med kort og lang holdbarhed, kender til anvendelse af moderne chokoladeudstyr og kan vejlede butikspersonale om produktsortiment, opbevaring og pris.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer om chokoladens sensoriske kvaliteter med vægt på smag, duft, udseende og temperatur
- Du kan fremstille konfekt med kort og lang holdbarhed
- Du får kendskab til og kan bruge moderne chokoladeudstyr
- Du kan vejlede butikspersonalet om produktsortiment, opbevaring og pris

Fag: Smagsudvikling og salg af chokolade

Fagnummer: 46931	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekture.

Beskrivelse: Deltageren kan udvikle og fremstille et udvalg af konfekt ud fra grundlæggende viden om og arbejde med chokoladens sensoriske kvaliteter med vægt på smag, duft, udseende og temperatur samt regler for hygiejne. Deltageren kan fremstille konfekt med kort og lang holdbarhed og kender til anvendelse af moderne chokoladeudstyr. Deltageren kan prisfastsætte konfekt ved hjælp af kalkulation og kendskab til råvarepris og toldregler. Deltageren kan vejlede butikspersonale om produktsortiment, opbevaring og pris.

Kontakt

Sandi Madsen
41721364
sanm@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding