

Også for ledige (6 ugers)



Marcipan og kransekage

Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen planlægge, fremstille og produktudvikle kransekage typer og marcipanfigurer. Der arbejdes endvidere med dekoration og præsentation af de fremstillede produkter samt emballering, opbevaring mv.

Hold

18-11-2024

Marcipan og kransekage
Campusbuen 40 4600

2 dage

Daghold

Kontakt

Sandi Madsen
41721364
sanm@zbc.dk

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du arbejder med kransekagebagværk og diverse marcipantyper
- Du lærer teknikker i forhold til forme og dekorere
- Du lærer at kvalitetsbestemme en god marcipan og hvilke egenskaber disse har
- Du lærer også at temperere chokolade og hvordan man fremstiller chokoladedekorationer

Fag: Marcipan og kransekage

Fagnummer: 45615	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Også for ledige (6 ugers)

Deltagerne kan planlægge, fremstille og produktudvikle et bredt sortiment af kranskekagetyper og marcipanfigurer samt kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter. Endvidere kan deltagerne forestå dekoration og opsætte de fremstillede produkter så de danner en helhed. Deltagerne kan efterleve gældende hygiejneforskrifter og lovkrav, herunder afgiftsbestemmelser, og kan kalkulere og prissætte produkterne samt vejlede butikspersonalet om emballering og opbevaring.

Tilmelding