



# 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

### Løbende optag

Bageri- og konditorkurser - oktober 2024  
Campusbuen 40 4600

Daghold

### Løbende optag

Bageri- og konditorkurser - oktober 2024  
Handelsskolevej 3 4700

Daghold

### Løbende optag

Bageri- og konditorkurser - oktober 2024  
Chr. Richardtsvej 43 4760

Daghold

## Yderligere 1 hold

## 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

## Kontakt

Sandi Madsen  
41721364  
sanm@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

Garantikursus Også for ledige (6 ugers)

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

## Tilmelding



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

**Beskrivelse:** Deltagerne kan planlægge, fremstille og produktudvikle et bredt sortiment af kranskekage typer 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.