

Chokolade som blikfang og salgsobjekt

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille chokoladeskulpturer, støbninger og pynt til påskeæg og andre skaller ud fra basal viden om chokoladens krystalliseringsformer og arbejdsteknikker. Deltageren kan farve konfekt, chokoladebånd/plader til anvendelse i og præsentation af chokoladeskulpturer, der egner sig som blikfang i butikkens vindue, på kagebuffeten eller i hotelreceptionen.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

Fag: Chokolade som blikfang og salgsobjekt

> Fagnummer:

47070

> Varighed

2 dage

> AMU-pris:

DKK 256,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.463,40

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.463,40

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

Beskrivelse: Deltageren kan udvikle og fremstille chokoladeskulpturer ud fra grundlæggende viden om chokoladens forskellige krystalliseringsformer og arbejdsteknikker. Deltageren kan fremstille støbninger til påskeæg og andre skaller samt dekorere æg med chokolade- og marcipanpynt. Deltageren kan fremstille og farve konfekt, plader og bånd af chokolade til anvendelse i og præsentation af chokoladeskulpturer. Deltageren kan opsætte chokoladeskulpturer med konfekt, der er fremstillet på basis af håndværk og design, og som kan anvendes som blikfang og display i butikkens vindue, på en kagebuffet eller i hotelreceptionen.

> Tilmelding

