Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister



Sæson- og temaprodukter i bagerier

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille udvalgte sæson- og temaprodukter, efterleve gældende hygiejneforskrifter samt emballere og opbevare de fremstillede produkter korrekt. Deltagere kan endvidere prissætte det valgte sæson- og temaprodukt.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Sæson- og temaprodukter i bagerier

Fagnummer: 47620	**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 fremstille udvalgte sæson- og temaprodukter i bagerier, efterleve gældende hygiejneforskrifter samt emballere og opbevare de fremstillede produkter korrekt. Deltageren kan planlægge og udføre produktion og produktudvikling samt prissætte det valgte sæson- og temaprodukt.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.385,90

Tilmelding