



Moderne frugttærter

Kort fortalt

Deltageren kan udvikle og fremstille tærter med årstidens frugter og gøre det på en økonomisk måde ud fra kendskab til begrebet madspild. Deltageren kan fremstille frugttærter med forskellige fyldcremer- og masser til tærtebunde samt arbejde med geleringsmetoder, smag og dekoration.

Hold

Løbende optag

Bageri- og konditorkurser - august 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Bageri- og konditorkurser - august 2024
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Løbende optag

Bageri og konditorkurser - august 2024
Valbyvej 69 4200

Daghold

Yderligere 4 hold

Fag: Moderne frugttærter

Fagnummer: 48035	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen henvender sig til medarbejdere, som er beskæftiget inden for bager- og konditorområdet.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 933,30

Garantikursus

Deltagerne kan:

- Udvikle og fremstille tærter med årstidens frugter i såvel frisk som forarbejdet form.
- Ud fra kendskab til begrebet madspild fremstille frugttærter på en økonomisk måde.
- Fremstille frugttærter med forskellige fyldcremer- og masser til tærtebunde samt arbejde med geleringsmetoder.
- Anvende og sammensætte råvarer, så de danner et harmonisk udtryk med hensyn til smag og udseende.
- Opbevare frugttærter efter gældende fødevarelovgivning.

Tilmelding