

Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet 2

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille et bredt sortiment inden for klassiske/europæiske is og isdesserter samt formidle information om allegene ingredienser i en given isproduktion. Deltageren kan sammensætte råvarer i isen, så den ønskede smag, konsistens og egenskab fremkommer samt anvende metoder til kvalitetssikring af isprodukter ved opbevaring og servering.

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: Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet 2

› Fagnummer:

48207

› Varighed

2 dage

› AMU-pris:

DKK 252,00

› Uden for målgruppe:

DKK 1.446,10

› Kursuspris

AMU:
DKK 252,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.446,10

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), som ønsker at bygge videre på grundlæggende kompetencer i produktionsteknikker, smagsudvikling og kvalitetssikring i forhold til fremstilling af is. Det forudsættes, at deltageren enten har gennemført AMU-kurset 48036 Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet eller har tilsvarende kvalifikationer.

Beskrivelse:

Deltageren kan:
fremstille klassiske/europæiske is og isdesserter
arbejde med forskellige produktionsteknikker ved fremstilling af is og isdesserter
formidle information om allegene ingredienser i en given isproduktion til fødevarerintolerante forbrugere
sammensætte råvarer i isen, så den ønskede smag, konsistens og egenskab fremkommer
anvende metoder til kvalitetssikring af isprodukter, så egenskaberne i isen bevares ved opbevaring, transport og servering

› Tilmelding

