



# 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 alle 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 på denne side 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 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 268,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.529,60

**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 alle ingredienser i en given isproduktion til fødevareintolerante 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

