

Fremstilling af desserter og festkager

Kort fortalt

Du kan planlægge, fremstille og produktudvikle forskellige desserter og festkager: Etage-, bryllups- og lagkager. Endvidere lærer du at dekorere og opstille dessertbuffet og vinduesdekoration. Du lærer også at arbejde med portionsberegning, dekoration, prissættelse, kvalitetsvurdering af råvarer og produkter.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Fremstilling af desserter og festkager

Fagnummer: 49434	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der arbejder professionelt med fremstilling af desserter og festkager.

Beskrivelse: Du kan:
Fremstille og produktudvikle et udvalg af desserter og festkager.
Dekorere desserter og anvende køle- og fryseteknikker i forhold til holdbarheden.
Kvalitetsvurdere råvarer og fædige desserter samt prissætte dem.
Planlægge og fremstille et udvalg af festkager: Bryllups- etage-, fromage- og lagkager.
Portionsberegne og smagssammensætte festkagerne
Dekorere og opsætte festkager til receptioner, dessertbuffet og vinduesdekoration.
Kvalitetsvurdere råvarer og produkter samt prissætte dem.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

Tilmelding