



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.

Hold

Løbende optag

Bageri- og konditorkurser - oktober 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Bageri- og konditorkurser - oktober 2024
Campusbuen 40 4600

Daghold

Løbende optag

Bageri- og konditorkurser - oktober 2024
Handelsskolevej 3 4700

Daghold

Yderligere 3 hold

Fag: Fremstilling af desserter og festkager

Fagnummer:

49434

Varighed

3 dage

AMU-pris:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

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

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:

DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:

DKK 2.299,90

Garantikursus**Også for ledige (6 ugers)**

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.

Tilmelding

