

Ismester/Gelatiere (IDV)

Kursusinfo

Italiensk is og klassiske iscremer

Inden for gastronomien bliver is i alle afskygninger mere og mere populært. Branchen er i rivende udvikling, og der er en stigende efterspørgsel efter specialiseringer.

Danmarks Konditorskole ZBC, Ringsted udbyder, som de eneste i Danmark, en uddannelse, hvor isen og især den berømte italienske og velkendte gelato sættes i fokus.

Kursustype

IDV / Specialistkursus

Varighed

12 dage

Hold i foråret 2027:

Modul 1: 08. - 10. februar 2027
Modul 2: 15. - 17. marts 2027
Modul 3: 12. - 14. april 2027
Modul 4: 03. - 05. maj 2027 (inkl. eksamen)

Læs mere om kurset i brochuren **Gelatiere Specialistuddannelse**

Kontakt

Julie Karnil
2582 9713
jube@zbc.dk



Tilmelding og praktisk info

Tilmeldingsfristen er 14 dage før opstart. Du tilmelder dig ved at klikke på den gule "Tilmeld-knap" på denne side, og derefter udfylde formularen.
BEMÆRK! Når vi har modtaget din tilmelding, bliver du kontaktet af os for verificering og endelig optagelse. Først herefter er du garanteret optagelse på Ismester/Gelatiere. Tilmeldingen er herefter bindende, og deltagerbetalingen refunderes ikke. Beløbet dækker forbrug af råvarer, eksamen og materialer i øvrigt.
Det er muligt at søge midler gennem kompetencefonde.
ZBC tilbyder fri indkvartering på kursisthotellet inkl. forplejning.
For yderligere oplysninger om denne uddannelse er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Julie Karmil på tlf. 2582 9713 eller e-mail: jube@zbc.dk

Kursuspris

Inkl. moms
DKK 22.494,00

Ekskl. moms
DKK 17.995,00

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888