



Ismester/Gelatiere (IDV)

Hold

> 20-02-2023

Ismester/Gelatiere (IDV)
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

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.

Kurstype

IDV / Specialistkursus

Varighed

12 dage

Næste hold

Modul 1: 20. - 22. februar 2023

Modul 2: 27. - 29. marts 2023

Modul 3: 17. - 19. april 2023

Modul 4: 8. - 5. maj 2023 (inkl. eksamen)

Læs mere om kurset i brochuren [Gelatiere Specialistuddannelse](#)

> Kontakt

Poul Erik Rasmussen
2628 0375
per@zbc.dk

> Kursuspris

ekskl. moms
DKK 17.995,00

> Tilmelding



**Tilmelding og praktisk info**

Tilmeldingsfristen er 14 dage før opstart, og skal ske til administrativ teamleder Susanne B. Jørgensen på mail: sbj@zbc.dk

Tilmeldingen er bindende, og det indbetalte beløb 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 områdeleder Poul Erik Rasmussen på tlf. 2628 0375 eller e-mail: per@zbc.dk