

Surdejsspecialist (IDV)

Kursusinfo

Personlige smagsoplevelser, der emmer af karakter og kvalitet
Som Surdejsspecialist bager du personlige smagsoplevelser, der emmer af karakter og kvalitet, til dine kunder.
Surdejsbrød bygger på gamle traditioner om unikke surdeje, naturlig fremstilling og kærlighed til godt brød. Derfor er de kvalitetsbevidste danskere vilde med surdejsbrød. De vil både have smagsoplevelser og kende den gode historie bag det, de spiser.

Kursustype
IDV / Specialistkursus

Varighed
8 dage + 1 eksamensdag

Næste hold
Datoer følger snarest

Læs mere om kurset i brochuren **Surdejsspecialist**

Kontakt

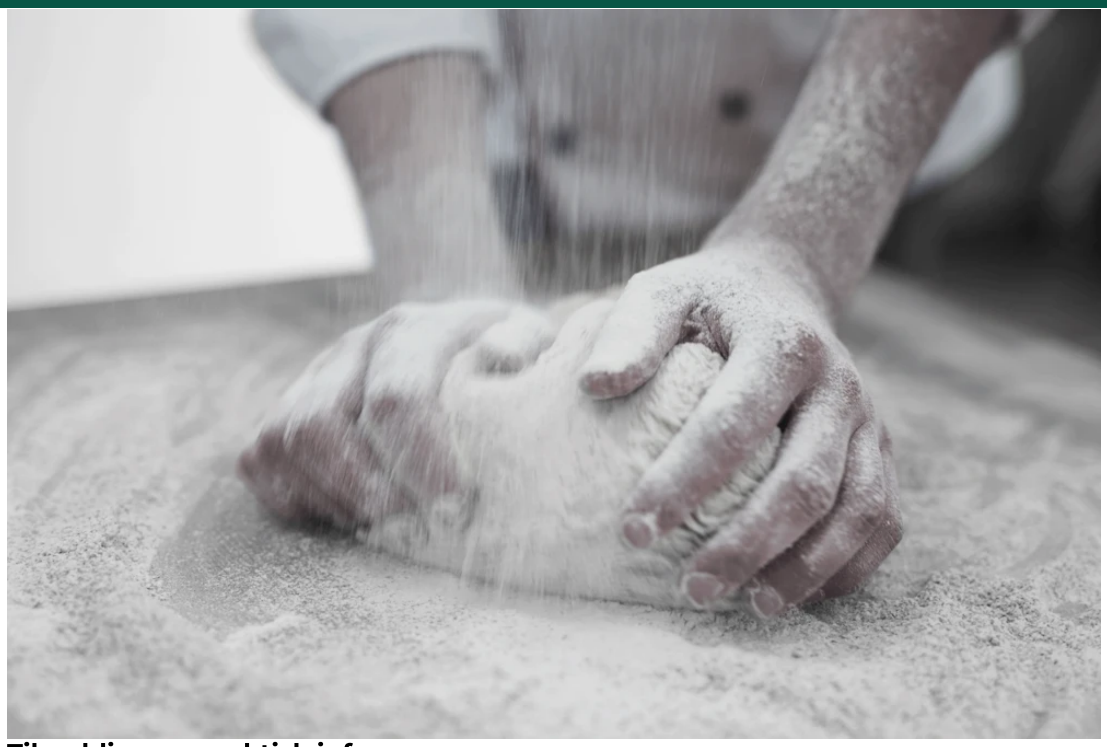
ZBC
55788888

Kursuspris

ekskl. moms
DKK 12.000,00

Tilmelding

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



Tilmelding og praktisk info
Tilmeldingsfristen er 14 dage før kursusstart, og skal ske til administrativ teamleder Susanne B. Jørgensen på mail: sbjo@zbc.dk
Det er muligt at søge midler gennem kompetencefonde.
ZBC tilbyder fri indkvartering på Kursisthotellet, ekskl. forplejning. Forplejningen kan købes i Food Hall.
For nærmere information om forløbet er du velkommen til at kontakte Områdeleder Poul Erik Rasmussen på tlf. 2628 0375 eller mail: per@zbc.dk

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