



# Gourmetskolen Chokolade

## Kursusinfo

På dette kursus arbejder vi med at fremstille chokolader af ægte belgisk chokolade. Du får viden om, hvordan du arbejder med ægte chokolade, og du får indsigt i fremstilling af eget fyld til dine chokolader. Slutteligt vil du få gode fif og tricks til dekoration af dine chokolader. Der vil undervejs blive serveret lidt at spise og drikke. Du får selvfølgelig dine chokolader med hjem sammen med dit gourmetforklæde.

## Kontakt

ZBC  
gourmetskolen@zbc.dk

## Kursuspris

**Inkl. moms**  
DKK 475,00

## Tilmelding





#### Tilmelding

Du tilmelder dig kurset ved at klikke på den gule "Tilmeld-knap" på denne side, og derefter udfylde formularen. Husk at vælge, hvor mange du tilmelder.

Du skal herefter overføre kr. 475,- pr. deltager via Mobile pay eller kontooverførsel – betalingsoplysninger oplyses i din bekræftelsesmail.

Når du har tilmeldt dig via formularen og overført beløbet, er du på holdet. Du får ingen indkaldelse, men skal blot møde op til en lærerig aften. Vi gør opmærksom på, at kurset gennemføres ved minimum 12 tilmeldte.

Der vil være tydelig skiltning på dagen og lokaleinformation på infoskærmene.

Brug Gourmetskolens kurser til jeres næste fællesarrangement

Skal I som venner, familie eller kolleger have en fælles oplevelse, kan I tilmelde jer på ét navn og vælge det antal deltagere I er, og få nogle hyggelige timer sammen.

Der er også mulighed for booke et lukket arrangement, hvor vi sætter tiden af kun til jeres gruppe. Vores professionelle faglærere vil her guide jer igennem kurset uanset om det er tilberedning af et fantastisk måltid, som I til sidst nyder sammen med et godt glas vin, eller om det er en gennemgang og præsentation af Alverdens vine.

Kontakt [gourmetskolen@zbc.dk](mailto:gourmetskolen@zbc.dk), hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 475 kr. pr. person).