



Fremstilling af dekorative kager og desserter

Kort fortalt

Du lærer at fremstille desserter samt anrette, flambere og dekorere desserter og arbejde efter regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

Fag: Fremstilling af dekorative kager og desserter

> **Fagnummer:**
48815

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder. Du har ved kursusstart kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

Beskrivelse: Du kan:
Fremstille forskellige typer kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering, anretning og flambering.
Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.463,40

> Tilmelding

