

# Innovationsværksted for bagere og konditorer

## Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende et udvalg af nye teknikker og råvarer ved fremstilling af kager og bagværk. Du kan deltage i udviklingen af butikkens opskrifter og produktsortiment som f.eks. nye sæsonprodukter, nytænkning af klassikere, dekorationsteknikker og tidens trends/tendenser. Du kan desuden, på en systematisk måde, anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udviklingsarbejdet.

## Kontakt

Sandi Madsen
41721364
sanm@zbc.dk

## Fag: Innovationsværksted for bagere og konditorer

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>45723 | **Varighed**<br>3 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 654,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 2.387,45 |

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**
DKK 654,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**
DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte bagere og konditorer samt personer med tilsvarende kompetencer, som ønsker at blive opdateret på nye teknikker, råvarer og innovation med udgangspunkt i tidens trends og tendenser.

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:
- Anvende et udvalg af nye teknikker og råvarer ved fremstilling af kager og bagværk
- Deltage i udviklingen af butikkens opskrifter og produktsortiment (fx nye sæsonprodukter, nytænkning af klassikere, dekorationsteknikker og tidens trends/tendenser)
- På en systematisk måde anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udviklingsarbejdet

## Tilmelding