

Fleksible Fødevarer kurser - Kager og dessert

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Søde sager i restaurant og kantine

Fagnummer: 45493	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 496,00	Uden for målgruppe: DKK 2.605,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurant, kantine og catering.

Beskrivelse: Deltageren kan fremstille og anrette kolde og varme desserter a la carte, samt fremstille og anrette kager og desserter til buffet og receptioner. Deltageren kan inden for arbejdsområdet anvende faglige udtryk og efterleve gældende hygiejneregler.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 2.304,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 10.243,80

Fag: Chokoladefremstilling til professionel brug

Fagnummer: 46930	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur.

Beskrivelse: Deltageren kan fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg. Deltageren kan temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt samt koge fyldmasse. Deltageren kan kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter samt efterleve gældende hygiejneregler.

Tilmelding



Fag: Moderne flødekager

Fagnummer: 46933	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur.

Beskrivelse: Deltagerne kan fremstille et udvalg af moderne flødekager på baggrund af arbejdet med forskellige typer bunde, cremer, fyldmasser, glaseringsformer og mousse. Deltageren kan arbejde med smagsudvikling, konsistens- og pynteteknikker på baggrund af kendskab til produktion af traditionelle flødekager. Deltageren kan anvende forskellige silikoneformer og rammer, køle- og frysemetoder samt efterleve gældende hygiejneregler.

Fag: Marcipan og kransekage

Fagnummer: 45615	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur.

Beskrivelse: Deltagerne kan planlægge, fremstille og produktudvikle et bredt sortiment af kransekagetyper og marcipanfigurer samt kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter. Endvidere kan deltagerne forestå dekoration og opsætte de fremstillede produkter så de danner en helhed. Deltagerne kan efterleve gældende hygiejneforskrifter og lovkrav, herunder afgiftsbestemmelser, og kan kalkulere og prissætte produkterne samt vejlede butikspersonalet om emballering og opbevaring.

Fag: Sæson- og temaprodukter i bagerier

Fagnummer: 47620	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur.

Beskrivelse: Deltageren kan fremstille udvalgte sæson- og temaprodukter i bagerier, efterleve gældende hygiejneforskrifter samt emballere og opbevare de fremstillede produkter korrekt. Deltageren kan planlægge og udføre produktion og produktudvikling samt prissætte det valgte sæson- og temaprodukt.

Fag: Moderne frugttærter

Fagnummer: 48035	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen henvender sig til medarbejdere, som er beskæftiget inden for bager- og konditorområdet.

Beskrivelse: Deltagerne kan:

Udvikle og fremstille tærter med årstidens frugter i såvel frisk som forarbejdet form. Ud fra kendskab til begrebet madspild fremstille frugttærter på en økonomisk måde. Fremstille frugttærter med forskellige fyldcremer- og masser til tærtebunde samt arbejde med geleringsmetoder.

Anvende og sammensætte råvarer, så de danner et harmonisk udtryk med hensyn til smag og udseende.

Opbevare frugttærter efter gældende fødevarelovgivning.

Fag: Kuvert- og madbrød bagt i restauranten

Fagnummer: 48284	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan:

Udvælge, opbevare og anvende forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.

Anvende de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnings ved fx fordej og surdej.

Fremstille æstetiske kuvert- og madbrød samt efterleve Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.

Planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.

Sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

Fag: Fremstilling af desserter og festkager

Fagnummer: 49434	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der arbejder professionelt med fremstilling af desserter og festkager.

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille og produktudvikle et udvalg af desserter og festkager.

Dekorere desserter og anvende køle- og fryseteknikker i forhold til holdbarheden.

Kvalitetsvurdere råvarer og fædige desserter samt prissætte dem.

Planlægge og fremstille et udvalg af festkager: Bryllups- etage-, fromage- og lagkager.

Portionsberegne og smagssammensætte festkagerne

Dekorere og opsætte festkager til receptioner, dessertbuffet og vinduesdekoration.

Kvalitetsvurdere råvarer og produkter samt prissætte dem.