

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

ZBC
Kursusteamet
55788888

Fag: Chokoladefremstilling til professionel brug

> Fagnummer:

46930

> Varighed

2 dage

> AMU-pris:

DKK 268,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.529,60

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.206,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 6.763,20

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 268,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.529,60

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: Sæson- og temaprodukter i bagerier

> **Fagnummer:**
47620

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.529,60

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

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: Fremstilling af desserter og festkager

> **Fagnummer:**
49434

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 402,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.174,40

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.