

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: 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 938,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.414,40

> Tilmelding



Fag: Marcipan og kransekage

> Fagnummer:

45615

> 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: 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: Moderne frugttærter

> **Fagnummer:**
48035

> **Varighed**
1 dag

> **AMU-pris:**
DKK 134,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 884,80

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 fødevarerlovgivning.