



# Desserter og kager for gastronomer

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille de mest forekommende kager og desserter; herunder pyntning og dekoration.

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Desserter og kager for gastronomer

<b>Fagnummer:</b> 20838	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte gastronomer der ønsker at arbejde med kager og desserter på restauranten.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive de mest forekommende kager og desserter.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille de mest forekommende kager og desserter.

At fremstille pyntning og dekoration til kager og desserter.

At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 654,00

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

## Tilmelding

