Positivliste Sydjylland



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 dekorering.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Desserter og kager for gastronomer

Fagnummer: 20838	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** 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 dekorering til kager og desserter.
At arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

Tilmelding