



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

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 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

