



Bager- og konditorkurser - august 2024

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Marcipan og kransekage

Fagnummer: 45615	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.248,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 4.849,80

Tilmelding



Fagnummer: 48035	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

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.

Fag: Fremstilling af desserter og festkager

Fagnummer: 49434	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

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.