



Kage- og dessertkurser - oktober 2024

Hold

Løbende optag

Kage- og dessertkurser - oktober 2024
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Chokoladefremstilling til professionel brug

Fagnummer: 46930	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 konfektur.

Beskrivelse: Deltageren kan fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg. Deltageren kan temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt samt koge fyldmasse. Deltageren kan kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter samt efterleve gældende hygiejneregler.

Fag: Moderne flødekager

Fagnummer: 46933	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.248,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 4.849,80

Tilmelding



Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekturer.

Beskrivelse: Deltagerne kan fremstille et udvalg af moderne flødekager på baggrund af arbejdet med forskellige typer bunde, cremer, fyldmasser, glaseringsformer og mousse. Deltageren kan arbejde med smagsudvikling, konsistens- og pynteteknikker på baggrund af kendskab til produktion af traditionelle flødekager. Deltageren kan anvende forskellige silikoneformer og rammer, køle- og frysemetoder samt efterleve gældende hygiejneregler.

Fag: Sæson- og temaprodukter i bagerier

Fagnummer: 47620	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: Deltageren kan fremstille udvalgte sæson- og temaprodukter i bagerier, efterleve gældende hygiejneforskrifter samt emballere og opbevare de fremstillede produkter korrekt. Deltageren kan planlægge og udføre produktion og produktudvikling samt prissætte det valgte sæson- og temaprodukt.