



# Bageri- og konditorkurser - oktober 2024

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Chokoladefremstilling til professionel brug

<b>Fagnummer:</b> 46930	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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 frugttærter

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

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 1.248,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 4.849,80

## Tilmelding



## Garantikursus

**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**

<b>Fagnummer:</b> 49434	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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.