



Kager og dessertkurser efterår 2025 - sep.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

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 konfektur

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.

Fag: Desserter og kager for gastronomer

Fagnummer: 20838	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.040,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.916,50

Tilmelding



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.