



Kager og dessertkurser efterår 2025 - sep.

Hold

Løbende optag

Kager og dessertkurser efterår 2025 - sep.
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Kager og dessertkurser efterår 2025 - sep.
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Kager og dessertkurser efterår 2025 - sep.
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

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

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.040,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.916,50

Tilmelding



Fagnummer:

20838

Varighed

3 dage

AMU-pris:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

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 dekorering til kager og desserter.

At arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.