



## Kager og dessertkurser efterår 2025 - okt.

### 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: Marcipan og kransekage

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

### Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 832,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 3.233,20

### Tilmelding



**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 kranskekage typer 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.