



Kager og dessertkurser efterår 2025 - okt.

Hold

Løbende optag

Kager og dessertkurser efterår 2025 - okt.
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Kager og dessertkurser efterår 2025 - okt.
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

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

Daghold

Yderligere 3 hold

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.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.233,20

Tilmelding



Fag: Marcipan og kransekage

Fagnummer: 45615	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: Deltagerne kan planlægge, fremstille og produktudvikle et bredt sortiment af kransekagetyper 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.