



Kager og dessertkurser efterår 2026 - aug

Kontakt

Lene Bødker
41721091
LNB@ZBC.DK

Fag: Sæson- og temaprodukter i bagerier

Fagnummer: 47620	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: DKK 1.678,30

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: Moderne frugttærter

Fagnummer: 48035	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	Uden for målgruppe: DKK 969,15

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen henvender sig til medarbejdere, som er beskæftiget inden for bager- og konditorområdet.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.647,45

Tilmelding



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 fødevarelovgivning.