

Kager og dessertkurser forår 2027 - febr

Hold

Løbende optag
Kager og dessertkurser forår 2027 - febr
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Moderne frugttærter

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

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

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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 872,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.356,60

Tilmelding

Fag: Fremstilling af desserter og festkager

Fagnummer: 49434	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der arbejder professionelt med fremstilling af desserter og festkager.

Beskrivelse: Du kan:
Fremstille og produktudvikle et udvalg af desserter og festkager.
Dekorere desserter og anvende køle- og fryseteknikker i forhold til holdbarheden.
Kvalitetsvurdere råvarer og fædige desserter samt prissætte dem.
Planlægge og fremstille et udvalg af festkager: Bryllups- etage-, fromage- og lagkager.
Portionsberegne og smagssammensætte festkagerne
Dekorere og opsætte festkager til receptioner, dessertbuffet og vinduesdekoration.
Kvalitetsvurdere råvarer og produkter samt prissætte dem.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888