



Kager og dessertkurser efterår 2026 - okt

Hold

Løbende optag

Kager og dessertkurser efterår 2026 - okt
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Kontakt

Lene Bødker
41721091
LNB@ZBC.DK

Fag: Chokoladefremstilling til professionel brug

Fagnummer: 46930	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 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

Fagnummer: 45615	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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.308,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 5.034,90

Tilmelding



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.

Fag: Chokolade som blikfang og salgsobjekt

Fagnummer: 47070	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 udvikle og fremstille chokoladeskulpturer ud fra grundlæggende viden om chokoladens forskellige krystalliseringsformer og arbejdsteknikker. Deltageren kan fremstille støbninger til påskeæg og andre skaller samt dekorere æg med chokolade- og marcipanpynt. Deltageren kan fremstille og farve konfekt, plader og bånd af chokolade til anvendelse i og præsentation af chokoladeskulpturer. Deltageren kan opsætte chokoladeskulpturer med konfekt, der er fremstillet på basis af håndværk og design, og som kan anvendes som blikfang og display i butikkens vindue, på en kagebuffet eller i hotelreceptionen.