



Ismester/Gelatiere (IDV)

Kursusinfo

Italiensk is og klassiske iscremer

Inden for gastronomien bliver is i alle afskygninger mere og mere populært. Branchen er i rivende udvikling, og der er en stigende efterspørgsel efter specialiseringer. Danmarks Konditorskole ZBC, Ringsted udbyder, som de eneste i Danmark, en uddannelse, hvor isen og især den berømte italienske og velkendte gelato sættes i fokus.

Kurstype

IDV / Specialistkursus

Varighed

12 dage

Kommende hold

Modul 1: 26. - 28. august 2024

Modul 2: 30. september. - 2. oktober 2024

Modul 3: 21. - 23. oktober 2024

Modul 4: 11. - 13. november 2024 (inkl. eksamen)

Læs mere om kurset i brochuren [Gelatiere Specialistuddannelse](#)

Kontakt

Poul Erik Rasmussen
2628 0375
per@zbc.dk

Kursuspris

Inkl. moms

DKK 22.494,00

Ekskl. moms

DKK 17.995,00

Tilmelding



**Tilmelding og praktisk info**

Tilmeldingsfristen er 14 dage før opstart. Du tilmelder dig ved at klikke på den gule "Tilmeld-knap" på denne side, og derefter udfylde formularen.

BEMÆRK! Når vi har modtaget din tilmelding, bliver du kontaktet af os for verificering og endelig optagelse. Først herefter er du garanteret optagelse på Ismester/Gelatiere. Tilmeldingen er herefter bindende, og deltagerbetalingen refunderes ikke. Beløbet dækker forbrug af råvarer, eksamen og materialer i øvrigt.

Det er muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

ZBC tilbyder fri indkvartering på kursisthotellet inkl. forplejning.

For yderligere oplysninger om denne uddannelse er du velkommen til at kontakte områdeleder Poul Erik Rasmussen på tlf. 2628 0375 eller e-mail: per@zbc.dk