



Fremstilling af dekorative kager og desserter

Kort fortalt

Du lærer at fremstille desserter samt anrette, flambere og dekorere desserter og arbejde efter regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold;

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Fremstilling af dekorative kager og desserter

Fagnummer: 48815	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder. Du har ved kursusstart kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

Beskrivelse: Du kan:
Fremstille forskellige typer kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering, anretning og flambere.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

