



Desserter og kager for gastronomer

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille de mest forekommende kager og desserter; herunder pyntning og dekorering.

Fag: Desserter og kager for gastronomer

Fagnummer: 20838	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer der ønsker at arbejde med kager og desserter på restauranten.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive de mest forekommende kager og desserter.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille de mest forekommende kager og desserter.
At fremstille pyntning og dekorering til kager og desserter.
At arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 0,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 0,00

Tilmelding

