

# Chokolade som blikfang og salgsobjekt

## Kort fortalt

Deltageren kan fremstille chokoladeskulpturer, støbninger og pynt til påskeæg og andre skaller ud fra basal viden om chokoladens krystalliseringsformer og arbejdsteknikker. Deltageren kan farve konfekt, chokoladebånd/plader til anvendelse i og præsentation af chokoladeskulpturer, der egner sig som blikfang i butikkens vindue, på kagebuffeten eller i hotelreceptionen.

## Fag: Chokolade som blikfang og salgsobjekt

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>47070     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekturer.

**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.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

