

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.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Chokolade som blikfang og salgsobjekt

Fagnummer: 47070	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

