

Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille et sortiment af de grundlæggende istyper: creme, parfait og sorbet. Deltageren kan herunder arbejde med forskellige former for tilsætning af stabilisatorer og smagsstoffer samt indfrysings- og dekorationsteknikker.

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: Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet

Fagnummer: 48036	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen henvender sig til medarbejdere, som er beskæftiget inden for bager- og konditorområdet.

Beskrivelse:

Deltageren kan:
Fremstille et udvalg af is baseret på de grundlæggende istyper: creme, parfait og sorbet.
Arbejde med forskellige former for tilsætning af stabilisatorer og smagsstoffer til de grundlæggende istyper.
Anvende forskellige teknikker til indfrysning og dekoration af is.
Fremstille is, der efterlever gældende lovgivning og regler for hygiejne og opbevaring.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

