

# Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet 2

## Kort fortalt

Deltageren kan fremstille et bredt sortiment inden for klassiske/europæiske is og isdesserter samt formidle information om alle ingredienser i en given isproduktion. Deltageren kan sammensætte råvarer i isen, så den ønskede smag, konsistens og egenskab fremkommer samt anvende metoder til kvalitetssikring af isprodukter ved opbevaring og servering.

## Fag: Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet 2

> <b>Fagnummer:</b> 48207	> <b>Varighed</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 256,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), som ønsker at bygge videre på grundlæggende kompetencer i produktionsteknikker, smagsudvikling og kvalitetssikring i forhold til fremstilling af is. Det forudsættes, at deltageren enten har gennemført AMU-kurset 48036 Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet eller har tilsvarende kvalifikationer.

**Beskrivelse:** Deltageren kan:  
fremstille klassiske/europæiske is og isdesserter  
arbejde med forskellige produktionsteknikker ved fremstilling af is og isdesserter  
formidle information om alle ingredienser i en given isproduktion til fødevarintolerante forbrugere  
sammensætte råvarer i isen, så den ønskede smag, konsistens og egenskab fremkommer  
anvende metoder til kvalitetssikring af isprodukter, så egenskaberne i isen bevares ved opbevaring, transport og servering

> **Kontakt**  
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

