

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.

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 iscreme, parfait og sorbet 2

> Fagnummer: 48207	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 256,00	> Uden for målgruppe: 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**

