

Fremstilling af desserter og festkager

Kort fortalt

Du kan planlægge, fremstille og produktudvikle forskellige desserter og festkager: Etage-, bryllups- og lagkager. Endvidere lærer du at dekorere og opstille dessertbuffet og vinduesdekoration. Du lærer også at arbejde med portionsberegning, dekoration, prissættelse, kvalitetsvurdering af råvarer og produkter.

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: Fremstilling af desserter og festkager

Fagnummer: 49434	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der arbejder professionelt med fremstilling af desserter og festkager.

Beskrivelse:

Du kan:
Fremstille og produktudvikle et udvalg af desserter og festkager.
Dekorere desserter og anvende køle- og fryseteknikker i forhold til holdbarheden.
Kvalitetsvurdere råvarer og fædige desserter samt prissætte dem.
Planlægge og fremstille et udvalg af festkager: Bryllups- etage-, fromage- og lagkager.
Portionsberegne og smagssammensætte festkagerne
Dekorere og opsætte festkager til receptioner, dessertbuffet og vinduesdekoration.
Kvalitetsvurdere råvarer og produkter samt prissætte dem.

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding

