

Innovationsværksted for bagere og konditorer

Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende et udvalg af nye teknikker og råvarer ved fremstilling af kager og bagværk. Du kan deltage i udviklingen af butikkens opskrifter og produktsortiment som f.eks. nye sæsonprodukter, nytænkning af klassikere, dekorationsteknikker og tidens trends/tendenser. Du kan desuden, på en systematisk måde, anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udviklingsarbejdet.

Fag: Innovationsværksted for bagere og konditorer

Fagnummer: 45723	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte bagere og konditorer samt personer med tilsvarende kompetencer, som ønsker at blive opdateret på nye teknikker, råvarer og innovation med udgangspunkt i tidens trends og tendenser.

Beskrivelse:

- Du kan efter kurset:
- Anvende et udvalg af nye teknikker og råvarer ved fremstilling af kager og bagværk
 - Deltage i udviklingen af butikkens opskrifter og produktsortiment (fx nye sæsonprodukter, nytænkning af klassikere, dekorationsteknikker og tidens trends/tendenser)
 - På en systematisk måde anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udviklingsarbejdet

Kursuspris

AMU:
DKK 642,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.366,45

Tilmelding

