

Dessertyer og kager for gastronomer

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille de mest forekommende kager og dessertyer; herunder pyntning og dekorering.

Fag: Dessertyer og kager for gastronomer

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 20838 | Varighed 3 dage |
| AMU-pris: DKK 654,00 | Uden for målgruppe: DKK 2.387,45 |

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer der ønsker at arbejde med kager og dessertyer på restauranten.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive de mest forekommende kager og dessertyer.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille de mest forekommende kager og dessertyer.

At fremstille pyntning og dekorering til kager og dessertyer.

At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:

DKK 654,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.387,45

Tilmelding

