

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.

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: Dessertyer og kager for gastronomer

Fagnummer: 20838	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

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 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding

