# Moderne frugttærter

## Kort fortalt

Deltageren kan udvikle og fremstille tærter med årstidens frugter og gøre det på en økonomisk måde ud fra kendskab til begrebet madspild. Deltageren kan fremstille frugttærter med forskellige fyldcremer- og masser til tærtebunde samt arbejde med geleringsmetoder, smag og dekoration.

### Fag: Moderne frugttærter

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>48035 | **Varighed**<br>1 dag |
| **AMU-pris:**<br>DKK 218,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 969,15 |

**Målgruppe:** Arbejsmarkedsuddannelsen henvender sig til medarbejdere, som er beskæftiget inden for bager- og konditorområdet.

**Beskrivelse:** Deltagerne kan:
Udvikle og fremstille tærter med årstidens frugter i såvel frisk som forarbejdet form.
Ud fra kendskab til begrebet madspild fremstille frugttærter på en økonomisk måde.
Fremstille frugttærter med forskellige fyldcremer- og masser til tærtebunde samt arbejde med geleringsmetoder.
Anvende og sammensætte råvarer, så de danner et harmonisk udtryk med hensyn til smag og udseende.
Opbevare frugttærter efter gældende fødevarelovgivning.

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 218,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 969,15

## Tilmelding