

Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet 2

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille et bredt sortiment inden for klassiske/europæiske is og isdesserter samt formidle information om allegene ingredienser i en given isproduktion. Deltageren kan sammensætte råvarer i isen, så den ønskede smag, konsistens og egenskab fremkommer samt anvende metoder til kvalitetssikring af isprodukter ved opbevaring og servering.

Fag: Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet 2

> **Fagnummer:**
48207

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), som ønsker at bygge videre på grundlæggende kompetencer i produktionsteknikker, smagsudvikling og kvalitetssikring i forhold til fremstilling af is. Det forudsættes, at deltageren enten har gennemført AMU-kurset 48036 Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet eller har tilsvarende kvalifikationer.

Beskrivelse: Deltageren kan:
 fremstille klassiske/europæiske is og isdesserter
 arbejde med forskellige produktionsteknikker ved fremstilling af is og isdesserter
 formidle information om allegene ingredienser i en given isproduktion til fødevarerintolerante forbrugere
 sammensætte råvarer i isen, så den ønskede smag, konsistens og egenskab fremkommer
 anvende metoder til kvalitetssikring af isprodukter, så egenskaberne i isen bevares ved opbevaring, transport og servering

> **Kontakt**
 Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> **Kursuspris**
AMU:
 DKK 256,00
Uden for målgruppe:
 DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

