

# 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 alle de 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.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## 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 alle de ingredienser i en given isproduktion til fødevarintolerante 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

