

Fremstilling af desserter og festkager

Kort fortalt

Du kan planlægge, fremstille og produktudvikle forskellige desserter og festkager: Etage-, bryllups- og lagkager. Endvidere lærer du at dekorere og opstille dessertbuffet og vinduesdekoration. Du lærer også at arbejde med portionsberegning, dekoration, prissættelse, kvalitetsvurdering af råvarer og produkter.

Fag: Fremstilling af desserter og festkager

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 49434 | Varighed 3 dage |
| AMU-pris: DKK 624,00 | Uden for målgruppe: DKK 2.299,90 |

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der arbejder professionelt med fremstilling af desserter og festkager.

Beskrivelse: Du kan:

- Fremstille og produktudvikle et udvalg af desserter og festkager.
- Dekorere desserter og anvende køle- og fryseteknikker i forhold til holdbarheden.
- Kvalitetsvurdere råvarer og fædige desserter samt prissætte dem.
- Planlægge og fremstille et udvalg af festkager: Bryllups- etage-, fromage- og lagkager.
- Portionsberegne og smagssammensætte festkagerne
- Dekorere og opsætte festkager til receptioner, dessertbuffet og vinduesdekoration.
- Kvalitetsvurdere råvarer og produkter samt prissætte dem.

Kursuspris

AMU:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

Tilmelding

