

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 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

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.

> **Kontakt**

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

