

# 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.

## Hold

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

## Fag: Fremstilling af desserter og festkager

<b>Fagnummer:</b> 49434	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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

