

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

> **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**

