

Fremstilling af dekorative kager og desserter

Kort fortalt

Du lærer at fremstille desserter samt anrette, flambe og dekorere desserter og arbejde efter regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

Fag: Fremstilling af dekorative kager og desserter

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| Fagnummer: 48815 | Varighed 2 dage |
| AMU-pris: DKK 416,00 | Uden for målgruppe: DKK 1.616,60 |

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder. Du har ved kursusstart kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille forskellige typer kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering, anretning og flambering.
 Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

