

Innovationsværksted for bagere og konditorer

Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende et udvalg af nye teknikker og råvarer ved fremstilling af kager og bagværk. Du kan deltage i udviklingen af butikkens opskrifter og produktsortiment som f.eks. nye sæsonprodukter, nytænkning af klassikere, dekorationsteknikker og tidens trends/tendenser. Du kan desuden, på en systematisk måde, anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udviklingsarbejdet.

Fag: Innovationsværksted for bagere og konditorer

> **Fagnummer:**
45723

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 402,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.174,40

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte bagere og konditorer samt personer med tilsvarende kompetencer, som ønsker at blive opdateret på nye teknikker, råvarer og innovation med udgangspunkt i tidens trends og tendenser.

Beskrivelse: Du kan efter kurset:

- Anvende et udvalg af nye teknikker og råvarer ved fremstilling af kager og bagværk
- Deltage i udviklingen af butikkens opskrifter og produktsortiment (fx nye sæsonprodukter, nytænkning af klassikere, dekorationsteknikker og tidens trends/tendenser)
- På en systematisk måde anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udviklingsarbejdet

> Kursuspris

AMU:
DKK 402,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.174,40

> Tilmelding

