

# Desserter og kager for gastronomer

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille de mest forekommende kager og desserter; herunder pyntning og dekorering.

## Fag: Desserter og kager for gastronomer

<b>Fagnummer:</b> 20838	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 0,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 0,00

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte gastronomer der ønsker at arbejde med kager og desserter på restauranten.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive de mest forekommende kager og desserter.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille de mest forekommende kager og desserter.

At fremstille pyntning og dekorering til kager og desserter.

At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 0,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 0,00

## Tilmelding

