

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 dekoration.

Hold

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

Fag: Desserter og kager for gastronomer

Fagnummer: 20838	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: 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 dekoration 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

