Smagsudvikling og salg af chokolade

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille konfekt ud fra arbejde med chokoladens sensoriske kvaliteter med vægt på smag, duft, udseende og temperatur. Deltageren kan fremstille konfekt med kort og lang holdbarhed, kender til anvendelse af moderne chokoladeudstyr og kan vejlede butikspersonale om produktsortiment, opbevaring og pris.

Kursusinfo

"Vi arbejder med udvikling af egne pralinéer og kvalitet med vægt på smag, duft og udseende."
Du kommer på kurset til at arbejde med:

- Produktudvikling af egne pralinéer
- Chokoladens sensoriske egenskaber duft, smag, udseende og temperatur
- Korrekte fremstillingsmetoder og optimering

Fag: Smagsudvikling og salg af chokolade

Fagnummer: 46931	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekture.

Beskrivelse: Deltageren kan udvikle og fremstille et udvalg af konfekt ud fra grundlæggende viden om og arbejde med chokoladens sensoriske kvaliteter med vægt på smag, duft, udseende og temperatur samt regler for hygiejne. Deltageren kan fremstille konfekt med kort og lang holdbarhed og kender til anvendelse af moderne chokoladeudstyr. Deltageren kan prisfastsætte konfekt ved hjælp af kalkulation og kendskab til råvarepris og toldregler. Deltageren kan vejlede butikspersonale om produktsortiment, opbevaring og pris.

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.678,30

Tilmelding