Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet 2

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille et bredt sortiment inden for klassiske/europæiske is og isdesserter samt formidle information om allegene ingredienser i en given isproduktion. Deltageren kan sammensætte råvarer i isen, så den ønskede smag, konsistens og egenskab fremkommer samt anvende metoder til kvalitetssikring af isprodukter ved opbevaring og servering.

Fag: Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet 2

Fagnummer: 48207	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), som ønsker at bygge videre på grundlæggende kompetencer i produktionsteknikker, smagsudvikling og kvalitetssikring i forhold til fremstilling af is.Det forudsættes, at deltageren enten har gennemført AMU-kurset 48036 Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet eller har tilsvarende kvalifikationer.

Beskrivelse: Deltageren kan:
fremstille klassiske/europæiske is og isdesserter
arbejde med forskellige produktionsteknikker ved fremstilling af is og isdesserter
formidle information om allegene ingredienser i en given isproduktion til fødevareintolerante forbrugere
sammensætte råvarer i isen, så den ønskede smag, konsistens og egenskab fremkommer
anvende metoder til kvalitetssikring af isprodukter, så egenskaberne i isen bevares ved opbevaring, transport og servering

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding