

# 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 alle 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.

## Hold

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

## Fag: Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet 2

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48207     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>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 alle ingredienser i en given isproduktion til fødevarerintolerante 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

