Fremstilling af dekorative kager og desserter

Kort fortalt

Du lærer at fremstille desserter samt anrette, flambere og dekorere desserter og arbejde efter regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.

Fag: Fremstilling af dekorative kager og desserter

Fagnummer: 48815	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder. Du har ved kursusstart kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

Beskrivelse: Du kan:
Fremstille forskellige typer kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering, anretning og flambering.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding