

# Fremstilling af dekorative kager og desserter

## Kort fortalt

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

## Fag: Fremstilling af dekorative kager og desserter

<b>Fagnummer:</b> 48815	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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 flambe.

Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

## Tilmelding

