

Innovationsværksted for bagere og konditorer

Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende et udvalg af nye teknikker og råvarer ved fremstilling af kager og bagværk. Du kan deltage i udviklingen af butikkens opskrifter og produktsortiment som f.eks. nye sæsonprodukter, nytænkning af klassikere, dekorationsteknikker og tidens trends/tendenser. Du kan desuden, på en systematisk måde, anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udviklingsarbejdet.

Hold

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

Fag: Innovationsværksted for bagere og konditorer

› **Fagnummer:**
45723

› **Varighed**
3 dage

› **AMU-pris:**
DKK 384,00

› **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte bagere og konditorer samt personer med tilsvarende kompetencer, som ønsker at blive opdateret på nye teknikker, råvarer og innovation med udgangspunkt i tidens trends og tendenser.

Beskrivelse: Du kan efter kurset:

- Anvende et udvalg af nye teknikker og råvarer ved fremstilling af kager og bagværk
- Deltage i udviklingen af butikkens opskrifter og produktsortiment (fx nye sæsonprodukter, nytænkning af klassikere, dekorationsteknikker og tidens trends/tendenser)
- På en systematisk måde anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udviklingsarbejdet

› Kontakt

Vi er klar til at hjælpe
Sekretariatet
99 12 24 40

› Kursuspris

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

› Tilmelding

