

# Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet

## Kort fortalt

Deltageren kan fremstille et sortiment af de grundlæggende istyper: creme, parfait og sorbet. Deltageren kan herunder arbejde med forskellige former for tilsætning af stabilisatorer og smagsstoffer samt indfrysings- og dekorationsteknikker.

## Hold

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

## Fag: Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet

<b>Fagnummer:</b> 48036	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen henvender sig til medarbejdere, som er beskæftiget inden for bager- og konditorområdet.

**Beskrivelse:** Deltageren kan:

Fremstille et udvalg af is baseret på de grundlæggende istyper: creme, parfait og sorbet. Arbejde med forskellige former for tilsætning af stabilisatorer og smagsstoffer til de grundlæggende istyper. Anvende forskellige teknikker til indfrysning og dekoration af is. Fremstille is, der efterlever gældende lovgivning og regler for hygiejne og opbevaring.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

