

# Fremstilling af dekorative kager og desserter

## Kort fortalt

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

## Fag: Fremstilling af dekorative kager og desserter

> **Fagnummer:**  
48815

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**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 fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

### > **Kontakt**

Herningsholm  
Erhvervsskole  
72134500

### > **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

### > **Tilmelding**

