

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.

Hold

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

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**

