

Sæson- og temaprodukter i bagerier

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille udvalgte sæson- og temaprodukter, efterleve gældende hygiejneforskrifter samt emballere og opbevare de fremstillede produkter korrekt. Deltagere kan endvidere prissætte det valgte sæson- og temaprodukt.

Hold

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

Fag: Sæson- og temaprodukter i bagerier

> **Fagnummer:**
47620

> **Varighed**
2 dage

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

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

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekturer

Beskrivelse: Deltageren kan fremstille udvalgte sæson- og temaprodukter i bagerier, efterleve gældende hygiejneforskrifter samt emballere og opbevare de fremstillede produkter korrekt. Deltageren kan planlægge og udføre produktion og produktudvikling samt prissætte det valgte sæson- og temaprodukt.

> Kontakt

Skive college

> Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> Tilmelding

