



## Kurser især for kokke og køkkenpersonale, forår 2016

TITEL	PERIODE	KVIKNR.	VEJL. PRIS ikke ledige
Almen Fødevarerhygiejne	11.01.16-13.01.16	161al1	330,-
Almen Fødevarerhygiejne	02.05.16-04.05.16	161al2	330,-
Danske egnsretter	23.05.16-24.05.16	161eg1	220,-
Det kreative kolde køkken	25.04.16-29.04.16	161kr1	550,-
Grundtilberedning i restaurant og kantine	25.01.16-29.01.16	161gr1	550,-
Grundtilberedning i restaurant og kantine	13.06.16-17.06.16	161gr2	550,-
Nøglehulsmærke	18.01.16-19.01.16	161no1	220,-
Nøglehulsmærke	09.05.16-10.05.16	161no2	220,-
Smørrebrød	14.03.16-16.03.16	161sm1	330,-
Søde sager i restaurant	29.02.16-03.03.16	161ss1	440,-
Sammensætning af menu	20.01.16-22.01.16	161me1	330,-
Årstidens grønt til retter med næring og smag	17.05.16-18.05.16	161ar1	220,-

## Kurser især for kokke og køkkenpersonale, efterår 2016

TITEL	PERIODE	KVIKNR.	VEJL. PRIS ikke ledige
Almen Fødevarerhygiejne	19.09.16-21.09.16	162al1	330,-
Almen Fødevarerhygiejne	07.11.16-09.11.16	162al2	330,-
Almen Fødevarerhygiejne	12.12.16-14.12.16	162al3	330,-
Danske egnsretter	31.10.16-01.11.16	162eg2	220,-
Det kreative kolde køkken	29.08.16-02.09.16	162kr1	550,-
Grundtilberedning i restaurant og kantine	26.09.16-30.09.16	162gr1	550,-
Grundtilberedning i restaurant og kantine	28.11.16-02.12.16	162gr2	550,-
Nøglehulsmærke	12.09.16-13.09.16	162no1	220,-
Nøglehulsmærke	05.12.16-06.12.16	162no2	220,-
Smørrebrød	14.11.16-16.11.16	162sm1	330,-
Søde sager i restaurant	05.12.16-08.12.16	162ss1	440,-



## Kurser især for bagere og konditorer, forår 2016

TITEL	PERIODE	KVIKNR.	VEJL. PRIS ikke ledige
Chokolade som blikfang	16.05.16-17.05.16	161ch3	220,-
Chokoladefremstilling til professionel brug	25.01.16-26.01.16	161ch1	220,-
Etage- og bryllupskage	25.04.16-26.04.16	161br1	220,-
Marcipan og kranskage	11.04.16-12.04.16	161ma1	220,-
Moderne flødekager	14.03.16-15.03.16	161fl1	220,-
Professionel fremstilling af iscremer	30.05.16-31.05.16	161is1	220,-
Smagen af chokolade	29.02.16-01.03.16	161ch2	220,-
Sæson og temaprodukter	09.05.16-10.05.16	161te1	220,-
Signaturbrød	15.02.16-16.02.16	161si1	220,-
Rugbrød med surdej	18.04.16-19.04.16	161ru1	220,-

## Kurser især for bagere og konditorer, efterår 2015

TITEL	PERIODE	KVIKNR.	VEJL. PRIS ikke ledige
Chokolade som blikfang	21.11.16-22.11.16	162ch3	220,-
Chokoladefremstilling til professionel brug	29.08.16-30.08.16	162ch1	220,-
Etage- og bryllupskage	24.10.16-25.10.16	162br1	220,-
Marcipan og kranskage	22.08.16-23.08.16	162ma1	220,-
Professionel fremstilling af iscremer	15.08.16-16.08.16	162is1	220,-
Smagen af chokolade	19.09.16-20.09.16	162ch2	220,-
Sæson og temaprodukter	07.11.16-08.11.16	162te1	220,-
Signaturbrød	31.10.16-01.11.16	162si1	220,-
Rugbrød med surdej	14.11.16-15.11.16	162ru1	220,-



## **MERE INFORMATION**

På skolens hjemmeside, [www.koldcollege.dk](http://www.koldcollege.dk), kan du læse en beskrivelse af de enkelte kurser. Vi gør opmærksom på at priserne er 2015 priser og den kan derfor ændre sig.

## **TILMELDING**

Du tilmelder dig kurset direkte fra skolens hjemmeside.

## **UNDERVISNINGSTED**

Alle kurser foregår på Kold Colleges levnedsmiddelsafdeling på Landbrugsvej 55, 5260 Odense S.

## **MÅLGRUPPE**

Målgruppen for kurserne er faglærte og ufaglærte. Hvis du har en uddannelse over erhvervsuddannelsesniveau, kan du stadig deltage på kurserne, men under andre regler. Kontakt Marianne Broe og hør nærmere.

## **KONTAKT**

Har du spørgsmål, er du velkommen til at kontakte Marianne Broe på tlf. 63 13 20 27 eller på mail [broe@koldcollege.dk](mailto:broe@koldcollege.dk)

## **ANDRE KURSER**

Udover de planlagte AMU-kurser, skræddersyr vi også kurser, som dækker dine medarbejders specifikke uddannelsesbehov.

Er du interesseret i et særligt tilrettelagt kursus for dine medarbejdere, så kontakt salgs- og praktikpladskonsulent Per Jørgensen på tlf. 29 37 70 55 eller på mail [pnj@koldcollege.dk](mailto:pnj@koldcollege.dk).

