

Lad de gode kræfter vokse

- gør verden mere lækker og mærk begejstringen hæve.

På Kold College Kurser skabes nye, naturlige forbindelser mellem din vilje, dine evner og din verden. Her kan du få inspiration og udfordring, der tænder gnisten i hverdagen.

Efteruddannelse for bager og konditorbranchen 2. halvår 2016

Titel	Amu nr.	Kviknummer	Tidspunkt
Chokoladefremstilling til professionelt brug	46 930	162ch1	29.-30. august
Smagsudvikling og salg af chokolade	46 931	162ch2	26.-27. september
Fødevarehygiejne og egenkontrol	47 481	16pk120-1	3.-6. oktober
Etage- og bryllupskager	45 617	162br1	24.-25. oktober
Signaturbrød	47 404	162si1	31.10-01.11
Sæson- og temaprodukter i bagerier	47 620	162te1	7.-8. november
Rugbrød med surdej	47 403	162ru1	7.-8. november
Almen fødevarehygiejne	45 818	16pk111-1	14.-16. november
Chokolade som blikfang og salgsobjekt	47 070	162ch3	21.-22. november
Søde sager i restaurant og kantine	45 493	162ss1	5.-8. december
Salg og service i gæstebetjening	47 692	16pk111-10	16. december

Kom med

På skolens hjemmeside www.koldcollege.dk kan du tilmelde dig og læse en beskrivelse af de enkelte kurser. Alle kurser foregår på Kold Colleges levnedsmiddelsafdeling på Landbrugsvej 55, 5260 Odense S.

Målgruppe

Kurserne er målrettet faglærte og ufaglærte inden for bagerbranchen. Hvis du har en uddannelse over erhvervsuddannelsesniveau, kan du stadig deltage på kurserne, men under andre regler. Kontakt eventuelt studiesekretær Marianne Broe og hør nærmere broe@koldcollege.dk

Husk, at du altid kan kontakte os, hvis du har spørgsmål eller har lyst til at høre, hvad du eller din virksomhed ellers kan lære, og hvordan vi sammen kan lade de gode kræfter vokse.

Vil du vide mere om ovenstående eller høre, hvordan du bedste slipper potentialet løs?

Kontakt Kursuschef Trine Outzen Paulsen på [+45 2328 9408](tel:+4523289408) eller send hende en mail på topa@koldcollege.dk

