

## Lad de gode kræfter vokse

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.

På Kold College tilbyder vi både individuelt baserede kurser (IV), som virksomheden selv betaler, og arbejdsmarkedsuddannelser (AMU), der kan tages med offentligt tilskud.

Lad os tage en snak om, hvordan du bedst slipper potentialet løs.

### **Chokoladefremstilling til professionelt brug**

15.+ 16. januar 2018

AMU nr. 46930

Varighed 2 dage

Timer pr. dag: 7,4

Deltagerpris: 216,00 kr.

Pris uden for AMU-målgruppe: 1346,10 kr.

Indhold:

Deltageren kan fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg. Deltageren kan temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt samt koge fyldmasse. Deltageren kan kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter samt efterleve gældende hygiejneregler.

### **Etage- og bryllupskage**

22.+23. januar 2018

AMU nr. 45617

Varighed 2 dage

Timer pr. dag: 7,4

Deltagerpris: 216,00 kr.

Pris uden for AMU-målgruppe: 1346,10 kr.

Indhold:

Deltageren kan planlægge, fremstille og produktudvikle forskellige etage-, bryllups- og lagkager, herunder portionsberegne, smagssammensætte samt kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter. Endvidere kan deltageren forestå dekoration samt opsætte de fremstillede produkter til receptioner og vinduesdekoration. Deltagerne kan fremstille etage- og bryllupskager enkeltvis og i serier samt prissætte og markedsføre produkterne.

### **Smagsudvikling og salg af chokolade**

5.+ 6. marts 2018

AMU nr. 46931

Varighed: 2,0 dage

Timer pr dag: 7,4

Deltagerpris: 216,00 kr.

Pris udenfor AMU-målgruppe: 1346,10 kr.

Indhold:

Deltageren kan udvikle og fremstille et udvalg af konfekt ud fra grundlæggende viden om og arbejde med chokoladens sensoriske kvaliteter med vægt på smag, duft, udseende og temperatur samt regler for hygiejne. Deltageren kan fremstille konfekt med kort og lang holdbarhed og kender til anvendelse af moderne chokoladeudstyr. Deltageren kan prisfastsætte konfekt ved hjælp af kalkulation og kendskab til råvarepris og toldregler. Deltageren kan vejlede butikspersonale om produktsortiment, opbevaring og pris.

## **Chokolade som blikfang og salgsobjekt**

17.+ 18. april 2018

AMU nr. 47070

Varighed 2 dage

Timer pr. dag: 7,4

Deltagerpris: 216,00 kr.

Pris uden for AMU-målgruppe: 1346,10 kr.

### **Indhold:**

Deltageren kan udvikle og fremstille chokoladeskulpturer ud fra grundlæggende viden om chokoladens forskellige krystalliseringsformer og arbejdsteknikker. Deltageren kan fremstille støbninger til påskeæg og andre skaller samt dekorere æg med chokolade- og marcipanpynt. Deltageren kan fremstille og farve konfekt, plader og bånd af chokolade til anvendelse i og præsentation af chokoladeskulpturer. Deltageren kan opsætte chokoladeskulpturer med konfekt, der er fremstillet på basis af håndværk og design, og som kan anvendes som blikfang og display i butikkens vindue, på en kagebuffet eller i hotelreceptionen.

## **Chocolatieruddannelse**

Denne Chocolatieruddannelse er den mest omfattende nogensinde, og ambitionerne er store. Gennem 7 moduler á 2.-3 dage får du alt at vide om arbejdet med chokoladen og det, der følger med. Du vil undervejs blive undervist og inspireret af de bedste og mest knivskarpe - fra chokoladeeksperter og lektorer over laboratoriefolk, smagsguruer og reklamefolk til kage og konditoreksperter. Og tonen på uddannelsen er lige så sød som indholdet. Afslappet og munter, selvom der ikke er nogen tvivl om, at du får virkelig meget med dig hjem professionelt. Ikke mindst får du muligheden for at skabe et enestående netværk af andre professionelt chokoladeinteresserede fagfolk, som du også vil kunne trække på og dele viden med, efter uddannelsen.

**Dato for opstart:** 8.+9. januar 2018