



BAGER OG KONDITOR

ZBC

# Kurser inden for bager- og konditorfaget

# Kurser inden for bager- og konditorfaget

Danmarks Bager- og Konditorskole har nøje tilrettelagt en række kurser, der giver dig ekstra kundskaber i forhold til at udvide dine kompetencer inden for bager- og konditorfaget.

## **Vi tilbyder de bedste rammer for faglig udvikling**

Vores kurser bliver afholdt i Ringsted, hvor vi byder indenfor i vores nybyggede konditorier og bagerier.

Vores lokaler er fyldt med den nyeste teknologi med bl.a. temperaturstyring, det bedste udstyr og de nyeste maskiner inden for chokoladearbejde/teknikker og fremstilling af isdesserter.

Vores mission er at gøre dig bedre til dit fag – Vi skal være i konstant udvikling for at sikre et solidt fundament af nye recepter og teknikker inden for bager- og konditorbranchen. Kun således sikrer vi fremadrettet innovation og nytænkning i faget.



## Se vores kursusudbud

<b>Bagværk til kantiner og restauranter</b>	<b>4</b>	<b>Etage- og bryllupskager</b>	<b>9</b>
<b>Rugbrød med surdej</b>	<b>5</b>	<b>Marcipan og kransekage</b>	<b>10</b>
<b>Varmt brød hele dagen</b>	<b>6</b>	<b>Ismester/Gelatiere</b>	<b>11</b>
<b>Chokoladefremstilling til professionelt brug</b>	<b>7</b>	<b>Surdejsspecialist</b>	<b>12</b>
<b>Desserter inden for bager- og konditorbranchen</b>	<b>8</b>	<b>Certificering til Surdejsspecialist</b>	<b>13</b>



## Bagværk til kantiner og restauranter

Skab anderledes rustikke brødtyper, der kan holde sig over flere dage

På kurset lærer du at udvikle særlige brødtyper baseret på forskellige surdeje.

Der er rationalitet i kurset og fokus på enkelthed og ikke mindst bæredygtighed. Du lærer at udvikle rustikke brødtyper, der kan holde sig over flere dage. Du lærer at bage med udgangspunkt i forskellige mel- og korntyper samt anvendelse af forskellige hævemidler.

For eksempel lærer du at bage stenovnsbagte brød, focaccia, baguetter – alt samme med udgangspunkt i koldhævet brød, så der er mulighed for at møde indsent på arbejde og smide brødet direkte i oven. Der er selvfølgelig også fokus på gode råvarer og økologi.

Du lærer at udarbejde bagværk, som nemt og rationelt kan implementeres og egner sig til en buffet eller aftenanretning.



## Rugbrød med surdej

Kunsten at skabe rugbrødsoplevelser med forskellige surdeje

På kurset lærer du at skabe personlige smagsoplevelser i dit rugbrød ved hjælp af forskellige surdeje. Rugbrød, der emmer af karakter og kvalitet, til dine kunder.

Surdejsbrød bygger på gamle traditioner om unikke surdeje og naturlig fremstilling – godt og enkelt. På kurset får du kompetencer til at bage en masse lækker rugbrød med forskellige slags

surdeje, både fast og flydende. Du lærer at bage med forskellige meltyper og forskellige frø og kerner.

Du lærer at bruge forskellige maltekstrakter for at skabe anderledes sensoriske oplevelser. Du får helt enkelt en grundlæggende viden om surdej og syrnin.



## Varmt brød hele dagen

Strukturer din dagsproduktion og skab nye velsmagende brødtyper

Kunderne efterspørger varmt og frisk brød. Derfor er det vigtigt, at du kan levere brød på alle tidspunkter af døgnet. På kurset lærer du om rationalitet, og hvordan man kan strukturere dagsproduktionen, så der altid er duftende, varmt brød i butikken, uanset tidspunkt på dagen.

Du kommer også til at arbejde professionelt med at fremstille brødtyper, der er specielt egnede

til koldhævning. Blandt andet rugbrød med surdej. Du bliver i det hele taget klædt på ift. at udvikle anderledes brød ud fra forskellige surdejstyper, meltyper og syring, så du skaber unikke smagsvarianter.

Som kursist får du også viden om det sensoriske og ernæringen i forhold til udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.





## Chokoladefremstilling til professionelt brug

Bliv chokolatier – lær at mestre temperering af chokolade, skab bedre smag og struktur

På kurset lærer du at fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg. Du lærer at temperere chokolade både ved teoretisk og praktisk træning, at støbe og dyppe konfekt samt at fremstille fyldmasse.

På kurset fremstiller du forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer –

Marcipan-konfekt, brændte mandler, overtrukket marcipankonfekt, og lækkerier som fransk nougat, karameller og flødeboller. Derudover vil du også få indsigt i, hvordan du balancerer en ganach, så den opnår det rette sukker- og fedtindhold.

Kort og godt - Du får en masse professionelle teknikker til chokoladefremstilling.



## Desserter inden for bager- og konditorbranchen

Lær alle elementer inden for kreationer af desserter

På kurset lærer du at dekorere og opsætte en desserttallerken, så den præsenterer sig bedst muligt. Du lærer om desserttallerkenens forskellige elementer.

Du lærer at lave et væld af forskellige desserter og kommer til at arbejde med forskellige smagskombinationer og udtryk alt efter materialevalg. Du vil stifte bekendtskab med anvendelse af forskellige texturas produkter,

hvorved du opnår nogle nye kompetencer ift. at få en dessert til at se visuelt indbydende ud.

På kurset kommer vi også ind på at kvalitetsvurdere råvarer og kalkulere og prissætte desserter





## Etage- og bryllupskager

Skab bryllups- og etagekager med wow-effekt

På kurset lærer du, hvordan du arbejder med at lægge mousser sammen, hvordan du overtrækker en kage, både med marcipan og fondant, hvordan du laver pynt til kagen og do and don't ift. pyntingen. Du lærer, hvordan du kan dekorere på siden af kagen.

Du får også fif til gode smags-sammensætninger, hvordan du arbejder med konsistenser og

farvesammensætning og typer af pynt, der gør sig godt sammen.

Du får både teknikker til etagekager og søjlekager.

Du bliver undervist af Julie Bernskov, der er ekspert i at lave bryllupskager - Julie var med til at lave kronprinseparrets bryllupskage.



## Marcipan og kransekage

Skab de flotteste kransekager

På kurset lærer du at arbejde med kransekagebagværk og diverse marcipantyper. Det kan både være toppe, horn og stykker. Vi starter med at lave marcipanmassen fra bunden og arbejder med teknikker ift. at forme og dekorere. Med de rette teknikker, kan man skabe de flotteste skulpturer.

På kurset gåes der helt ned i de mindste detaljer. Udover at lave kransekageopsatser lærer

du også, hvordan man kvalitetsbestemmer en god marcipan og hvilke egenskaber disse har. Du lærer også at temperere chokolade og hvordan man fremstiller chokoladedekorationer.



## Ismester/Gelatiere

Skab is i verdensklasse

Inden for gastronomien bliver is i alle afskygninger mere og mere populært. Branchen er i rivende udvikling, og der er en stigende efterspørgsel efter specialiseringer.

Danmarks Konditorskole udbyder som de eneste i Danmark en uddannelse, hvor isen og især den berømte italienske gelato sættes i fokus.

Du lærer bl.a. hvordan du fremstiller forskellige typer is, lærer råvarerne at kende og lærer at udvikle dine egne isprodukter.

Du får også indsigt i og viden om, hvad der skal til for at starte virksomhed med isproduktion.

Certificeringen er udviklet i samarbejde med Carpigiani Gelato University i Bologna.

Som Ismester/Gelatiere bliver du en af Danmarks dygtigste inden for dit område. Du optages i et professionelt netværk, hvor du bliver inspireret sammen med andre på dit niveau, samtidig med at du får viden om, hvordan du udvider sortimentet og øger salget.



## Surdejsspecialist

Skab personlige smagsoplevelser, der emmer af karakter og kvalitet

Som Surdejsspecialist bager du personlige smagsoplevelser, der emmer af karakter og kvalitet, til dine kunder. På kurset tager vi dig længere ind i surdejens forunderlige verden.

Surdejsbrød bygger på gamle traditioner om unikke surdeje, naturlig fremstilling og kærlighed til godt brød. Derfor er de kvalitetsbevidste danskere vilde med surdejsbrød. De vil både have smagsoplevelse og kende den gode historie bag det, de spiser.

De danske brødtraditioner er i udvikling. Fremtidens bager skal overveje nye brødtyper for at fastholde og tiltrække nye kunder. Det er en god investering at eksperimentere med surdeje. Undersøgelser viser nemlig, at forbrugerne er villige til at betale mere for den gode kvalitet.

## Certificering til Surdejsspecialist

ZBC Bagerskolen i Ringsted udbyder, som den eneste i Danmark, en certificering til Surdejsspecialist, der kombinerer de originale traditioner med teknikker og nytænkning i udvikling af forskellige brødtyper.

## Kompetente undervisere

Når du vælger at tage på kursus på ZBC's Bager- og Konditorskole bliver du undervist af et professionelt fagteam.



### Mød Jakob Fremming

Jakob er uddannet bager, og underviser bagere på hhv. hovedforløb og grundforløb. Jakob har en passion for det gode håndværk og sætter en ære i at arbejde med surdej og langtidshævet brød. Jakob er en ildsjæl, der hele tiden ønsker en udvikling af faget. Jakob har tidligere deltaget på et efteruddannelseskursus på det tyske bagerakademi i Weinheim.



### Mød Steen Bang Jensen

Steen er uddannet bager og har tidligere været selvstændig i en årrække. Steen underviser på bagerhovedforløbet og fører eleverne op til deres svendepøver. Han har tidligere undervist på kurser i bl.a. rugbrød med hjemmelavet surdej og arbejder med innovation ift. smags sammensætninger. Derudover står han også for træningen af ZBC's unge bagere, som deltager ved DM i Skills.



### **Mød Carsten Kej**

Carsten er uddannet bager og konditor og er en af landets absolut dygtigste konditorer. Han underviser til daglig på hovedforløb for konditorer, og derudover underviser han også på lsmesteruddannelsen, som ZBC er den eneste udbyder af. Carsten er passioneret for konditorfaget, og dette arbejde ses også tydeligt i hans store engagement og indlevelse som coach for Det Danske Konditorlandshold. Carsten er ekspert i arbejdet med ægte chokolade, og hans viden herom fås ikke bedre andre steder i landet. Carsten har tidligere været dommer ved mange konkurrencer i både ind – og udland, og har på den måde også fået inspiration og en viden, som han med glæde deler ud af.



### **Mød Kasper Hansen**

Kasper er uddannet bager og konditor. Han underviser til daglig på hovedforløb for konditorer og har tidligere også undervist på hovedforløb for bagere. Kasper er ligeledes underviser på Danmarks eneste Surdejs-specialistuddannelse, som ZBC udbyder. Han deltog i 2017 på et efteruddannelseskursus i Belgien for at udvide sin horisont ift. surdej og avanceret brødbagning. Kasper er coach for Det Danske Bagerlandshold og har også tidligere trænet de unge bagere, som deltog ved DM i skills, hvor det gennem årene er blevet til en del medaljer.



### **Mød Julie Bernskov**

Julie er uddannet konditor og har tidligere været chefkonditor i København. Julie underviser til daglig på hovedforløb for konditorer og har arbejdet meget med etage – og bryllupskager samt dekoration af disse. Hun deler ud af sin store erfaring inden for smags-sammensætninger og visuel kreativitet, og du vil på AMU-kurset opnå nogle kompetencer til at kunne kreere de smukkeste etage- og bryllupskager. Derudover underviser hun også i marcipan- og kransekagearbejde, så du opnår nye kompetencer inden for førnævnte.



# ZBC

## **Tilmelding og priser**

Tilmelding og priser på vores kurser kan findes på [zbc.dk/efteruddannelse](http://zbc.dk/efteruddannelse). På visse kurser er det muligt at søge midler gennem kompetencefonde, ligesom der kan søges løntabsgodtgørelse. Kontakt områdeleder Poul Erik Rasmussen, tlf. 2628 0375 for at høre nærmere.

**Vær med.  
Verden er til at forandre.**

## **Kontakt**

Ønsker du yderligere informationer om vores kurser, kan områdeleder Poul Erik Rasmussen kontaktes på tlf. 2628 0375.

### **ZBC Ringsted**

Ahorn Allé 3-5  
4100 Ringsted  
Tlf.: 5578 8888