



Foto: Søren Gammelmark

KURSER OG EFTERUDDANNELSE



Procesbageri - håndværk på maskiner

Godt og solidt håndværk skal udvikles, så du med endnu mere indsigt i procesbageri, er bedre rustet til at være på forkant med udviklingen og skabe de kvalitetsprodukter, som forbrugerne efterspørger.

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk

Vi tilbyder kurser i vores procesbageri, hvor du får mulighed for at arbejde med nytænkning, anderledes brødtyper, kalorielette alternativer, kvalitet, bake off, sensorik, ernæring og meget mere. Alle kurser matcher de kvalitetsbevidste og krævende forbrugere.

Signaturbrød

47404 – varighed 2 dage

Du kan inddrage råvarer, naturen, historien og arkitekturen i lokalområdet som inspirationskilde til at udvikle og fremstille et signaturbrød.

Se kursusdatoer og tilmeld dig på:

kurser.zbc.dk/kursus/signaturbroed

Europæiske brødtyper og produktudvikling

45609 – varighed 3 dage

Du kommer til at arbejde med europæiske specialiteter inden for madbrød og stykbrød, langtids- og koldhævning, surdej og hævestykker, teknikker for deje med kolde og lange liggetider og hævemetoder.

Se kursusdatoer og tilmeld dig på:

kurser.zbc.dk/kursus/europaeiske-braedtyper-og-produktudvikling

Brød med surdej

49448 – varighed 2 dage

Med viden om surdej kommer du til at arbejde med smags- og næringsgivende brød- og rugbrød, fermentering, sensorik og ernæring.

Se kursusdatoer og tilmeld dig på:

kurser.zbc.dk/kursus/braed-med-surdej

Sæson- og temaprodukter i bagerier

47620 – varighed 2 dage

Du kommer til at arbejde med sæson- og temaprodukter, planlægning, produktudvikling, prissætning, emballering, opbevaring m.v.

Se kursusdatoer og tilmeld dig på:

kurser.zbc.dk/kursus/saeson-og-temaprodukter-i-bagerier

Kvalitetssikring i bagerier

48132 – varighed 3 dage

Du kan vurdere kvaliteten af råvarer og færdigprodukter og arbejde systematisk med kvalitetssikring/udvikling af brød, kager og desserter. Du kommer til at arbejde med selvevaluering og følge op på kvalitetsmål ud fra kundetilfredshed.

Se kursusdatoer og tilmeld dig på:

kurser.zbc.dk/kursus/kvalitetssikring-i-bagerier

Praktiske oplysninger

VEU-godtgørelse

Du kan søge VEU-godtgørelse og befordringstilskud efter gældende regler.

Det er også muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

Forplejning og evt. indkvartering

Kurserne er ekskl. forplejning. Forplejning kan købes i Food Hall, og ZBC tilbyder mulighed for overnatning på kursisthotellet.

Adgangskrav

Kurserne er rettet mod fagfolk og niveauet er lagt derefter.

Undervisning

Undervisningen foregår på Danmarks Bager- og Konditor-skole, Ahorn Allé 3-5, 4100 Ringsted.

Tilmeldingsfrist

Tilmeldingsfristen er 3 hverdage før kursusstart.

Kontakt

Hvis du ønsker yderligere oplysninger om kurserne, er du velkommen til at kontakte:

Områdeleder

Poul Erik Rasmussen
Tlf. 2628 0375 / per@zbc.dk

Virksomhedskonsulent

Mette Lauge-Simonsen
Tlf. 4172 1064 / mlsi@zbc.dk