

Feine Patisserie und kreative Desserts

Kursnr.
23BTDG0022

Kurstermin

 06.03.2024 bis 10.04.2024

Unterrichtsdetails

5 x Mi 16:00-20:00

25 Unterrichtseinheiten

Unterrichtsort

Berufsschule Gastgewerbe

Längenfeldgasse 13-15

1120 Wien

Lernformat

Präsenz



Preis

€ 780,-

Förderpreis

€ 630,-



Alle Preise inkl. 10% USt.

Bitte beachten Sie die Rabatt- und Förderbedingungen. Mehr Informationen finden Sie unter [bfi.wien](https://www.bfi.wien).

Das erwartet Sie

Perfekte Desserts zu kreieren ist einfacher als man denkt - wenn man die Tipps und Tricks der Profis kennt. Man nehme: beste Zutaten allerhöchster Qualität, eine Portion Handwerkskunst französischer Patisserie, verfeinere alles mit Liebe, Leidenschaft und purer Freude, füge innovative Ideen hinzu. Fertig sind die kostbaren Geschmackserlebnisse: Mousses, Crèmes, Soufflés, Parfaits und Crêpes, Pralinen und Strudel ... Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein.

Inhalte

- Kalte Desserts:

Mousses, Crèmes inklusive Dekor mit Schokolade, Fruchtsaucen, Hippen, Zucker

- Klassische Desserts:

Aufläufe, Soufflés, Espumas, Panne cote, Parfaits

- Pralinen, Konfekt, Petits fours

- Wiener Desserts:

Strudel, Germteig, Schmarren, Knödel

- Französische Desserts:

Crème brûlée, Tarte tatin, Charlotten, Crêpes

Nutzen und Karrieremöglichkeiten

Sie kreieren innovative Desserts, mit denen Sie Kund:innen begeistern und in Ihrem Unternehmen den Dessertverkauf steigern können.

Voraussetzungen

- Handwerkliches Geschick

- Geduld

Zielgruppe

Köch:innen, Konditor:innen, interessierte Quereinsteiger:innen mit entsprechenden Vorkenntnissen

Bitte beachten Sie

Kochschürze oder Kochkleidung und Frischhaltebox für Desserts bitte mitbringen!