

8657 Ausbildung zum Patissier

Die österreichische Mehlspeisküche kann auf eine lange Tradition zurückblicken und ist weltweit beliebt. Aber auch bei Mehlspeisen und Desserts bleibt die Zeit nicht stehen - auch hier gibt es viele neue Ideen und Produkte. In dieser 2-wöchigen „Ausbildung zum Patissier“ eignen sich die Kunden Kenntnisse und Fertigkeiten über traditionelle Mehlspeisen bis hin zu neuen Kreationen für Ernährungsbewusste an, die sie anschließend gleich im eigenen Betrieb umsetzen können.

Die Zielgruppe:

Köche aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsküchen und Heimen sowie Lehrlinge ab dem 2. Lehrjahr.

Die Inhalte:

- Grundmassen: Sacher-, Gleichschwer-, Sand-, Hippen- und Makronenmasse
- Grundteige: Strudel-, Plunder-, Blätter-, Hefe-, Brand-, Back-, Topfenteig
- Traditionelle Desserts aus der österreichischen Mehlspeisenküche, Aufläufe, verschiedene Cremes, Eis und FruchtdeSSERT mit den dazugehörigen Saucen
- Dekor aus Marzipan, Schokolade und Zucker
- Moderne Anrichteweisen von Desserts
- Diverse Torten: Eierlikörtorte, Fruchtbaisertorte, Mohntorte uvm.
- Internationale Desserts wie Mousse au Chocolat oder Crème brûlée

Die Prüfung:

- Der Abschluss erfolgt mit einer praktischen Prüfung.
- Die Prüfung wird vom Lehrgangleiter abgenommen.
- Zur Prüfung dürfen keine Kursunterlagen verwendet werden.
- Ihr Prüfungsergebnis erhalten Sie direkt nach der praktischen Prüfung mitgeteilt und bei positivem Bestehen wird Ihnen Ihr Zeugnis nach der Prüfung überreicht.
- Im Falle einer negativen Beurteilung besteht die Möglichkeit der Wiederholung.
- Der Prüfungspreis ist in den Kurskosten inkludiert, eine separate Prüfungsanmeldung ist nicht erforderlich. Die Prüfung findet am letzten Lehrgangstag statt.
- Wenn Sie trotz Kursbesuch die Prüfung nicht bestehen, können Sie im Rahmen der WIFI-Wissensgarantie den Kurs noch einmal kostenlos wiederholen.
- Alle Kursinhalte sind prüfungsrelevant.

Ihr Qualifikationsnachweis:

Zeugnis



Kursbuchung und weitere Details unter **8657** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe