Grundkurs zur professionellen Eisherstellung

Titel	Grundkurs zur professionellen Eisherstellung
Zulassungsnummer	7590826

Veranstalter

Adresse:	K&K Creme Eis GmbH Platz der Republik 5 42107 Wuppertal
Telnr:	+49 202 49606630
E-Mail-Adresse:	hallo@creme-eis.de
Webseite:	http://www.creme-eis.de

Lehrgangsziel

Vermittlung von Grundkenntnissen der Eisherstellung

Inhalte

Lehrgangsinhalte:	Gesetzliche Grundlagen - Die Bausteine des Eises - Zuckerarten und Gefrierverhalten - Bindemittel und Emulgatoren - Füllstoffe, Luft und Texturkontrolle - Rezeptentwicklung und Bilanzierung - Allergene und Nährwertkennzeichnung- Vom Mix zum fertigen Eis
Medien, die Bestandteile des Fernlehrangebots sind:	8 Module bestehend aus Videos und Skripten

Abschluss

Abschluss:	institutsinternes Zertifikat
Art des Abschlusses:	institutsinterne Prüfung

Voraussetzungen

Teilnahmevoraussetzungen:	keine besonderen; technische Voraussetzung: PC mit Internetzugang, Möglichkeit zum Abspielen von Videos und zum Öffnen von PDF-Dateien.
Prüfungsvoraussetzungen:	Nachweis ausreichender Vorbereitung

Kosten

Teilnahmekosten (Gesamtkosten):	690,00 €
Lehrgangskosten:	690,00 €
Kosten für (externe) Prüfungen:	0,00 €
Anzahl der Raten:	1
Höhe der Raten:	690,00 €

Die Teilnehmerkosten können Veränderungen erfahren haben, die der ZFU zum Redaktionsschluss noch nicht vorlagen. Aktuelle Gebühren, Kosten und Erläuterungen dazu erhalten Sie beim Fernlehrinstitut.

Zeitrahmen

Gesamtdauer in Monaten:	6.00
Gesamtdauer in Stunden:	39 Std. (52 Unterrichtseinheiten zu je 45 Min.)
Wöchentlicher Lernaufwand für das Selbstlernen in Stunden:	1.50
Synchrone Lerneinheiten (je 45 Minuten):	0
Präsenzunterricht:	Sind nicht vorgesehen