

CHOKOLADE & KONFEKT

– Julen står for døren



Julen er indbegrebet af hygge og lækre godter. Til dette teambuildings-arrangement laver I den skønneste julekna, og lærer at lave jeres egen hjemmelavede chokolade og konfekt. Der skal arbejdes med forskellige typer af konfekturer, herunder forskellige typer af chokolade, tempereringsteknikker og fyld.

Igennem hele arrangementet er I under kyndig vejledning af vores dygtige konditorfaglærer. Vi kan med garanti love en spændende og anderledes aften i konditoriet.

Deltagerne får selvfølgelig et lille udvalg af smagsprøver med hjem til familien.

Arrangementet indeholder

- Velkomst og oplæg ved en af vores dygtige faglærere
- Velkomstdrink inden bageriet tilgås
- En dygtig underviser, der tager hånd om jer og sikrer, at alle får en god oplevelse
- Produktion af søde julegodter og julekna
- Et hav af brugbare fif om chokolade, smag, tilberedning og æstetik

Psst...!

Chokolade kan spises hele året rundt, så du kan selvfølgelig også booke dette arrangement uden for julesæsonen.

Tidspunkt

Kan afholdes på hverdage
kl. 17.00-21.00.

Ønsker I at starte arrangementet før kl. 17 og slutte før kl. 21, er dette selvfølgelig også muligt.

Pris

Ring og få et uforpligtende tilbud.
Prisen afhænger af antal deltagere og ønsker til råvarer.

Sted

Techcollege
Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

Nærmere information og tilrettelæggelse



Lisa Høgaard Rahbek
Salgs- og forretningsudvikler
Telefon: 2526 6691
Mail: lira@techcollege.dk