



**TECHCOLLEGE**

#### 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  
Bageriet, Bygning C  
Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

#### NÆRMERE INFORMATION OG TILRETTELÆGGELSE



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

## CHOKOLADE & KONFEKT

### – Julen står for døren

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

Igennem hele arrangementet er I under kyndig vejledning af vores dygtige konditorfaglærere, Siggie, som også har titlen som chocolatier. Han ved, hvad han har med at gøre, og 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 vores dygtige faglærer, Siggie
- // 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 juleknas
- // 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.