Mad til vegetarer og veganere 2

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at sammensætte og producere ernæringsrigtig måltider til vegetarer og veganere, hvor der i udvalget af råvarer er fokus på variation, sensorik og ernæringsmæssig værdi, som er af særlig betydning for gruppen af vegetarer og veganere.

Hold

Løbende optag
Vegetarer og veganere
Stegholt 35 6200 Aabenraa

Daghold

Fag: Mad til vegetarer og veganere 2

Fagnummer: 20875	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte ernæringsassistenter eller andre der arbejder eller ønsker at arbejde med vegansk og vegetarisk kost med fokus på den sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet. Det anbefales, at man forinden har taget kurset: "20866 Mad til vegetarer og veganere, 1".

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive vegetariske og veganske kostformer.
At beskrive den sensoriske virkning ved brug af forskellige ikke-animalske produkter.
At forklare de ernæringsmæssige anbefalinger, der kræver særlig opmærksomhed for vegetarer og veganere.
At forklare behov for mikronæringsstoffer, med fokus på tilstrækkeligt indtag af vitaminer og mineraler, der kræver særlig opmærksomhed for vegetarer og veganere.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At udvælge egnede råvarer til forskellige vegetariske og veganske kostformer.
At sammensætte og producere ernæringsrigtige måltider med fokus på variation og sensorik.
At vurdere måltidets ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppens ernæringsmæssige behov.
At vurdere måltidets ernæringsmæssige kvalitet i forhold til forskellige vegetariske og veganske kostformer.

Kontakt

Skolen
74124242
eucsyd@eucsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.678,30

Tilmelding