Måltidsplanlægning 1

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at tilberede og anrette måltider ud fra en måltidsplanlægning, hvor du tager hensyn til bl.a.: fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og forskellige målgrupper og madkulturer.

Hold

Løbende optag
Måltidsudvikling, -planlægning, -beregning og salg
Stegholt 35 6200 Aabenraa

Daghold

Fag: Måltidsplanlægning 1

Fagnummer: 20885	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.805,75

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik planlægger varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At tilberede og anrette varierede varme og kolde måltider og måltidskomponenter ud fra måltidsplanlægningen.

Kontakt

Skolen
74124242
eucsyd@eucsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 1.090,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.805,75

Tilmelding