Måltidsplanlægning og tilberedning: Småtspisende 2

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til producere diæter i små portioner, hvor måltidet har en høj energitæthed og gør brug af relevante specialprodukter.

Hold

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

Daghold

Fag: Måltidsplanlægning og tilberedning: Småtspisende 2

Fagnummer: 20959	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der har et ønske om at lære mere om planlægning og tilberedning af retter til småtspisende og som skal arbejde med planlægning og tilberedning af måltider til småtspisende. Ikke-faglærte bør inden kurset have opnået færdigheder svarende til kurset 20867 Måltidsplanlægning og tilberedning: Småtspisende 1

Beskrivelse: Du opnår viden, der gør dig i stand til:
At redegøre for principper for kost til småtspisende
At vurdere, hvilke specialprodukter, der kan anvendes til kostformen
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge og producere energitætte måltider i små portioner med fokus på sensorik
At tilberede og anrette kolde og varme måltider med forskellige former for modificeret konsistens

Kontakt

Skolen
74124242
eucsyd@eucsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Tilmelding