

Mad til vegetarer og veganere

Kort fortalt

Du kan planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere ud fra viden om vegetariske kostformer, som følger anbefalingen for normalkost. Du kan tilberede frugt og grøntsager til både varme og kolde retter samt endvidere anrette og præsentere retter, som giver en sensorisk oplevelse.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du kan planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normalkost
- Du lærer at arbejde med frugt, grøntsager og bælgfrugter på en ny måde
- Du lærer at anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse

Fag: Mad til vegetarer og veganere

Fagnummer: 48781	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.299,90

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:
Ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normalkost.
Tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter.
Anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding



Vær med.
Verden er til at forandre.

kurser.zbc.dk

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888