

Spakøkken

Kort fortalt

Deltageren kan sammensætte, klargøre og fremstille morgen-, frokost- og aftenmåltider ud fra viden om spakonceptet og spakøkkenet, der har fokus på sundhed, kulinariske oplevelser og madglæde.

Fag: Spakøkken

› **Fagnummer:**

40907

› **Varighed**

2 dage

› **AMU-pris:**

DKK 252,00

› **Uden for målgruppe:**

DKK 1.446,10

Målgruppe: Kurset henvender sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte), som beskæftiger sig med madfremstilling i køkkener på hoteller med vægt på wellnessophold, kroer, conferencecentre og i mindre grad på restauranter og caféer.

Beskrivelse: Deltageren kan tilrettelægge den gastronomiske del af et spakoncept med baggrund i viden om filosofien bag spakøkken, der rummer sundhed, kulinariske oplevelser og madglæde.

Deltageren kan med anvendelse af sæsonaktuelle råvarer sammensætte, klargøre og fremstille både morgen-, frokost- og aftenmåltider efter spakonceptet.

Deltageren kan bedømme mad tilberedt efter spakonceptet ud fra sensoriske kvaliteter, så måltidet fremstår velkomponeret med hensyn til smag, udseende, duft, konsistens samt mængde.

Deltageren kan i dialog og erfaringsudveksling med kolleger skabe bedre forudsætninger for at udvikle eget spakoncept.

› **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

› **Kursuspris**

AMU:

DKK 252,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.446,10

› **Tilmelding**

