

# Udvikling af nye retter

## Kort fortalt

Du kan udvikle og afprøve nye retter i restaurant, kantine og catering ud fra viden om råvarer, kulinariske traditioner, sensoriske redskaber og trends. Du kan også anvende udviklingsværktøjer i det kreative arbejde med fremstilling af nye retter.

## Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at udvikle og afprøve nye retter i ud fra din viden om råvarer, kulinariske traditioner, sensoriske redskaber og trends
- Du får udviklingsværktøjer, du kan bruge i dit kreative arbejde med fremstilling af nye rette

## Fag: Udvikling af nye retter

> **Fagnummer:**

48838

> **Varighed**

2 dage

> **AMU-pris:**

DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du kan:

- Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter.
- Anvende konkrete udviklingsværktøjer og teknikker i det kreative arbejde med udvikling af nye retter.
- Omsætte trends til nye produkter/retter og anvende sensoriske redskaber til at forfine den gastronomiske oplevelse.

> **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

> **Kursuspris**

**AMU-målgruppe:**

DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**

DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

