

# Smagen i centrum

## Kort fortalt

Deltageren kan med grundlæggende viden om de fem grundsmage og bevidsthed om egen smagssans anvende praktisk metode til at foretage tilsmagning i relation til brugernes behov og forventninger samt inddrage tilsmagning til sammensætning og tilberedning af små og store måltider.

## 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 bliver fortrolig med de fem grundsmage
- Du får tips og tricks, du kan bruge ved tilsmagning
- Du får en fornyet tilgang til sammensætning og tilberedning af dine måltider

## Fag: Smagen i centrum

<b>Fagnummer:</b> 45874	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte) beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener, kantiner og catering

**Beskrivelse:** Deltageren kan på baggrund af grundlæggende viden om de fem grundsmage blive bevidst om egen smagssans. Deltageren kan anvende en praktisk metode til at foretage tilsmagning samt anvende viden om grundsmage i relation til brugernes behov og forventninger. Deltageren kan inddrage viden om grundsmage og tilsmagning i forhold til sammensætning og tilberedning af små og store måltider.

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

