



Gårdagens overproduktion

Kort fortalt

Deltagerne kan udvælge og vurdere egnede fødevarer fra tidligere overproduktioner til kreativ genanvendelse, således at disse fremstår indbydende og appetitlige. Deltageren kan anvende overskudsmad i ernæringsrigtige og velsmagende retter under hensyn til hygiejne.

Hold

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

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Gårdagens overproduktion

Fagnummer: 47308	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ufaglært og faglært personale beskæftiget med madfremstilling til brugergrupper med varieret behov for ernæring.

Beskrivelse: Med indsigt i hygiejne kan deltageren vurdere og udvælge fødevarer fra en overproduktion, som er egnet til at indgå i nye måltider. Deltageren kan kreativt anvende overskuddet af mad og råvarer fra tidligere produktion i ernæringsrigtige og velsmagende kolde, lune eller varme retter til forskellige brugergrupper. Deltageren kan forarbejde gårdagens overskud til brug for appetitlig anretning og indbydende pyntning af måltider.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

