



# Tilberedning og servering for patienter

## Kort fortalt

Individuelt tilpasset anretning og servering for patienter og beboere samt viden om diæter og kostens generelle betydning for patienternes almentilstand.

## Fag: Tilberedning og servering for patienter

<b>Fagnummer:</b> 44829	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 0,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.402,20

**Målgruppe:** Deltagerne skal have gennemført AMU-uddannelsen Almen Fødevarerhygiejne eller have kvalifikationer svarende hertil.

**Beskrivelse:** Deltageren kan vejlede patienter og borgere om ernæringsprincipper og almindelige diæter samt deres betydning for almentilstand og livskvalitet. Deltageren kan anrette og servere mad og drikke for patienter og beboere ud fra forskellige tilberednings- og anretningsprincipper. Deltageren kan opbevare, tilberede og servere fødevarer på en hygiejnisk forsvarlig måde. Deltageren kan anvende maskiner og hjælpemidler i mindre institutionskøkkener i forbindelse med anretning og servering af mad samt indhente fornøden faglig viden.

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 0,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.402,20

## Tilmelding

