



Sensorisk anretning

Kort fortalt

Du kan tilberede og anrette måltider på tallerken, fad og buffet og anvende pyntning af måltider som appetitvækker og salgsparemeter for specifikke målgrupper. Endvidere kan du anvende viden om sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning. Kursets kompetence kan opnås i forhold til varmt mad/koldt mad og buffet/mellemmåltid.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at portionere og anrette et bredt sortiment af retter, så de præsenteres bedst muligt
- Du kan bruge forskellige råvarer, teknikker og serveringsformer til sensorisk anretning af tallerken, fad og buffet

Fag: Sensorisk anretning

> Fagnummer:

48795

> Varighed

2 dage

> AMU-pris:

DKK 256,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.463,40

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Tilberede og anrette måltider på tallerken, fad og buffet til forskellige målgrupper.
Anvende pyntning af måltider som appetitvækker og salgsparemeter for en specifik målgruppe.
Anvende viden om sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning af måltider.

Kursets kompetence kan opnås i forhold til:

- ___ varmt måltid / koldt måltid
___ buffet / mellemmåltid

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.463,40

> Tilmelding

