



Årstidernes råvarer i måltiderne

Fag: Årstidernes råvarer i måltiderne

Fagnummer: 47667	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ufaglærte og faglærte personale beskæftiget med madfremstilling til interne og eksterne bruger/kunder.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen, herunder også kendskab til råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter. Deltageren kan vælge sæsonens økonomiske råvarer i planlægningen af sunde og velsmagende måltider, som tilgodeser forskellige brugergrupperes ønsker og ernæringsmæssige behov. Deltageren kan optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering til produktion af velsmagende og indbydende måltider.

Fag: Forarbejdning af råvaretyper

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.233,20

Tilmelding



Fagnummer:
48825

Varighed
2 dage

AMU-pris:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

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

Beskrivelse: Du kan:

Udvælge og vurdere råvarer ud fra kvalitet, økologi, lokalitet/nationalitet og madtekniske egenskaber.

Klargøre og tilberede råvarer, så næringsstofferne bedst muligt bevares.

Klassificere råvarer med gode kilder til sundhedsfremmende stoffer

Minimere madspild ved optimal udnyttelse af de enkelte råvarer.

Kompetencerne kan opnås inden for en af følgende råvaregrupper:

___ Kød og vildt

___ Fisk, skaldyr og bløddyr

___ Grøntsager og frugt

___ Bønner og linser

___ Korn og spirer