



# Gourmetskolen REN MAD, Gastronomi

## Hold

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

## Kursusinfo

REN MAD, Gastronomi, det 12. verdensmål og bæredygtighed

På dette kursus lærer du at arbejde med og producere bæredygtigt mad med fokus på det 12. verdensmål.

Du får kendskab til begreberne upcycling og genanvendelse ud fra et sensorisk og hygiejnisk forsvarligt aspekt. Dette foregår hele tiden med et gastronomisk udgangspunkt i grundsmage og sanser.

Vi får lidt at spise undervejs sammen med et glas vin/vand.

Du får også dit gourmetforklæde med hjem.

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Kursuspris

**Inkl. moms**  
DKK 475,00

## Tilmelding





#### Tilmelding

Du tilmelder dig kurset ved at klikke på den gule "Tilmeld-knap" på denne side, og derefter udfylde formularen. Husk at vælge, hvor mange du tilmelder.

Du skal herefter overføre kr. 475,- pr. deltager via Mobile pay eller kontooverførsel – betalingsoplysninger oplyses i din bekræftelsesmail.

Når du har tilmeldt dig via formularen og overført beløbet, er du på holdet. Du får ingen indkaldelse, men skal blot møde op til en lærerig aften.

Der vil være tydelig skiltning på dagen og lokaleinformation på infoskærmene.

Brug Gourmetskolens kurser til jeres næste fællesarrangement

Skal I som venner, familie eller kolleger have en fælles oplevelse, kan I tilmelde jer på ét navn og vælge det antal deltagere I er, og få nogle hyggelige timer sammen.

Der er også mulighed for booke et lukket arrangement, hvor vi sætter tiden af kun til jeres gruppe. Vores professionelle faglærere vil her guide jer igennem kurset uanset om det er tilberedning af et fantastisk måltid, som I til sidst nyder sammen med et godt glas vin, eller om det er en gennemgang og præsentation af Alverdens vine.

Kontakt [gourmetskolen@zbc.dk](mailto:gourmetskolen@zbc.dk), hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 475 kr. pr. person).