



De 7 kostråd anvendt i professionelle køkkener

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og færdigheder til at arbejde specifikt med de 7 kostråds anbefalinger til professionel produktion af mad, som er klimavenlig, ernæringsrigtig og sund.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: De 7 kostråd anvendt i professionelle køkkener

Fagnummer: 20799	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset er for medarbejdere, som har arbejds erfaring med professionel madfremstilling i køkkener (store som små), caféer, kantiner, institutioner og lignende - og som ønsker at arbejde specifikt med de officielle kostråds anbefalinger til mad, som er klimavenlig, ernæringsrigtig og sund.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til at:

- At forklare om de 7 kostråd i forhold til at spise varieret, ernæringsrigtigt og klimavenligt
- At forklare om planlægning af måltider, så de lever op til officielle kostråd inden for normal kost
- At formidle om de officielle anbefalinger til målgrupper som måltidsvært

Du opnår færdighed i:

- At planlægge af måltider, som lever op til officielle kostråd inden for normal kost
- At sammensætte og tilberede velsmagende måltider, som lever op til de 7 kostråd
- At anrette og præsentere retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

