Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Hovedstaden



# 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:**<br>20799 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 436,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.678,30 |

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**
DKK 436,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**
DKK 1.678,30

## Tilmelding

**Målgruppe:** Kurset er for medarbejdere, som har arbejdserfaring 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 normalkost
At formidle om de officielle anbefalinger til målgrupper som måltidsvært

Du opnår færdighed i:
At planlægge af måltider, som lever op til officielle kostråd indenfor normalkost
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