



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.

Hold

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

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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
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 indenfor 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

Tilmelding

