



# 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

ZBC  
Kursusteamet  
55788888

## Fag: De 7 kostråd anvendt i professionelle køkkener

> **Fagnummer:**  
20799

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 0,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 0,00

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 0,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 0,00

**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, ernæringsrigtig 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 velmagende måltider, som lever op til de 7 kostråd  
At anrette og præsentere retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse

### > Tilmelding

