

Planlægning og tilberedning af måltider til børn

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge og tilberede måltider til børn på en måde, hvor børnene inddrages aktivt i tilberedningen og stimuleres til at spise sundt og smage ny mad, som bygger på grundlæggende ernæringsprincipper for børnegruppen.

Hold

Løbende optag
Ernæringsassistentkurser efterår 2026 - febr
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Planlægning og tilberedning af måltider til børn

Fagnummer: 20868	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at opnå viden om og færdigheder i at planlægge og tilberede måltider til børn.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:
At beskrive de grundlæggende ernæringsprincipper for børn.
At vurdere og ernæringsberegne ernæringsrigtige måltider til børn.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge måltider på et grundlæggende niveau, under hensyntagen til ernæring, økologi og råvarer.
At planlægge madproduktionen på et grundlæggende niveau, så børn naturligt kan medvirke ved køkkenaktiviteterne.
At fremstille sund mad til børn på forskellige alderstrin.
At fremstille måltider, der stimulerer børns lyst til at spise sundt og smage ny mad.

Tilmelding