

# Sensorisk analyse

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at tilberede og anrette måltider på baggrund af en analyse af de sensoriske virkemidler i kompositioner af den enkelte ret, så den matcher forskellige målgrupper.

## Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

## Fag: Sensorisk analyse

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>20871 | **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

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med sensorik i et storkøkken eller lignende. Kurset retter sig ligeledes mod ikke-faglærte med lignende kompetencer; her anbefales det dog, at man forinden har taget kurset "20870 Sensorik for begyndere".

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret.
At karakterisere en ret/et måltid og give forslag til justeringer i forhold til en given målgruppe.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At tilberede og anrette måltider på kreative måder, hvor sensorikken er essentiel.

## Tilmelding