

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.

Hold

Løbende optag
Ernæringsassistentkurser efterår 2026 - febr
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Sensorisk analyse

Fagnummer: 20871	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** 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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding