



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 - forår 2025
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Ernæringsassistentkurser - forår 2025
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Ernæringsassistentkurser - forår 2025
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Yderligere 9 hold

Fag: Sensorisk analyse

Fagnummer:
20871

Varighed
2 dage

AMU-pris:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

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.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

