

Forny måltidet med sundere råvarer

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at tilberede og anrette måltider med en høj ernæringsmæssig værdi, hvor du gør brug af erstatningsprodukter, som matcher anbefalinger til en sundere livsstil, og som er målrettet brugergruppens ønsker og behov.

Kontakt

Lis Klemmensen
3193 5606
klem@zbc.dk

Fag: Forny måltidet med sundere råvarer

Fagnummer: 20890	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med madfremstilling til interne og eksterne brugere/kunder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for - ud fra ernæringsmæssige overvejelser - hvordan man erstatter ingredienser i institutionskøkkenets måltider, så den ernæringsmæssige værdi forbedres og matcher de generelle anbefalinger til en sundere livsstil.
At redegøre for erstatningsprodukters egnethed ud fra deklaration og brugervejledning, samt vælge egnede erstatningsingredienser blandt almindelige og naturligt forekommende råvarer.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende egnede erstatningsprodukter/-ingredienser til tilberedning og præsentation af måltider, som samtidig understøtter måltidets sensoriske og kulinariske kvalitet målrettet brugergruppens ønsker og behov.

Tilmelding