

Måltidsplanlægning 2

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at tilberede og anrette måltider ud fra en fagligt dokumenteret måltidsplanlægning, hvor du tager hensyn til bl.a.: viden om ernæring, økologi, bæredygtighed, produktionsflow og produktionskapacitet.

Kontakt

Christina Christensen
2844 2249
chr@zbc.dk

Fag: Måltidsplanlægning 2

Fagnummer: 20886	**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 professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man udarbejder faglig dokumentation i relation til måltidsplanlægning.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge varierede varme og kolde måltider til forskellige målgrupper ud fra viden om ernæring, økologi, bæredygtighed, og produktionsflow- og kapacitet.

Tilmelding