



Ernæringsassistentkurser - august 2024

Hold

Løbende optag

Ernæringsassistentkurser - august 2024
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Ernæringsassistentkurser - august 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Ernæringsassistentkurser - august 2024
Campusbuen 40 4600

Daghold

Yderligere 3 hold

Fag: Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

Fagnummer:

49843

Varighed

2 dage

AMU-pris:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til produktion af mad og fødevarer, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronomer, ernæringsassistenter, bager, konditor, gourmetslagter m.m.

Beskrivelse:

Du opnår færdighed i at:
Planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for dit daglige virke
Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning
Beregne passende produktions- og portionsstørrelser
Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer
Minimere spild ved madproduktion
Genanvende overskudsproduktion

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.872,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 7.149,70

Tilmelding



Fag: Mad til vegetarer og veganere 2

Fagnummer: 20875	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte ernæringsassistenter eller andre der arbejder eller ønsker at arbejde med vegansk og vegetarisk kost med fokus på den sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet. Det anbefales, at man forinden har taget kurset: "20866 Mad til vegetarer og veganere, 1".

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
 At beskrive vegetariske og veganske kostformer.
 At beskrive den sensoriske virkning ved brug af forskellige ikke-animalske produkter.
 At forklare de ernæringsmæssige anbefalinger, der kræver særlig opmærksomhed for vegetarer og veganere.
 At forklare behov for mikronæringsstoffer, med fokus på tilstrækkeligt indtag af vitaminer og mineraler, der kræver særlig opmærksomhed for vegetarer og veganere.
 På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 At udvælge egnede råvarer til forskellige vegetariske og veganske kostformer.
 At sammensætte og producere ernæringsrigtige måltider med fokus på variation og sensorik.
 At vurdere måltidets ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppens ernæringsmæssige behov.
 At vurdere måltidets ernæringsmæssige kvalitet i forhold til forskellige vegetariske og veganske kostformer.

Fag: Planlægning og tilberedning af måltider til børn

Fagnummer: 20868	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at opnå viden om og færdigheder i at planlægge og tilberede måltider til børn.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:
 At beskrive de grundlæggende ernæringsprincipper for børn.
 At vurdere og ernæringsberegne ernæringsrigtige måltider til børn.
 På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 At planlægge måltider på et grundlæggende niveau, under hensyntagen til ernæring, økologi og råvarer.
 At planlægge madproduktionen på et grundlæggende niveau, så børn naturligt kan medvirke ved køkkenaktiviteterne.
 At fremstille sund mad til børn på forskellige alderstrin.
 At fremstille måltider, der stimulerer børns lyst til at spise sundt og smage ny mad.

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.