



Innovativ gastronomi

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at løse faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde gennem udviklingen af nye gastronomiske ideer.

Fag: Innovativ gastronomi

Fagnummer: 20965	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der ønsker mere viden om og flere færdigheder i at arbejde med innovativ gastronomi og udvikle nye gastronomiske ideer.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At forklare begrebet innovation.
- At foretage priskalkulation i forbindelse gastronomisk idéudvikling.
- At forklare fagudtryk, der kan beskrive en råvares og et måltids sensoriske kvalitet. På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
- At bidrage til at udvikle nye gastronomiske ideer.
- At udvikle og forfine smagsoplevelser.
- At løse faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

