

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.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Innovativ gastronomi

Fagnummer: 20965	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

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.

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888