



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.

Hold

17-09-2024

Innovativ gastronomi
Valbyvej 69 4200

3 dage

Daghold

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 2.299,90

Tilmelding

