



# 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

**28-04-2025**

Innovativ gastronomi  
Valbyvej 69 4200

3 dage

Daghold

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Fag: Innovativ gastronomi

<b>Fagnummer:</b> 20965	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.299,90

**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

