Regionale positivlister



Udvidet råvarekendskab

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at vælge råvarer under hensyntagen til parametre som: kvalitet, økologi, sæson, bæredygtighed, hvor råvaren er dyrket/opdrættet og sensoriske & madtekniske egenskaber. Du opnår også færdighed i at udvikle retter med de valgte råvarer.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Udvidet råvarekendskab

Fagnummer: 20843	**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

Tilmelding

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der har erfaring i arbejdet med råvarer i køkkenet. For ikke-faglært anbefales det forinden at have taget basis kurser om råvarer.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for vurdering og udvælgelse af råvarer ud fra kvalitet, økologi, sæson, bæredygtighed, hvor råvaren er dyrket/opdrættet og sensoriske & madtekniske egenskaber.
At redegøre for principper ved bestilling og indkøb af råvarer samt ved beregning af forbrug for en given ret.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At foretage bestilling og indkøb af råvarer.
At beregne forbrug af råvarer for en given ret.
At tage hensyn til bæredygtighed ved variation i valget af råvarer og udvikle retter med de valgte råvarer.
At vurdere råvarers og tilberedte produkters sensoriske kvalitet.