



Mad til børn på restaurant og café

Kort fortalt

Deltageren kan udvikle og fremstille gastronomisk sund og kulinarisk spændende mad til børn i alderen 4 til 12 år. Deltageren kan på baggrund heraf bedre udvikle eget madkoncept og spisemiljø, der appellerer til og imødekommer børn som kundegruppe.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Mad til børn på restaurant og café

Fagnummer: 43059	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 256,00	Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte) beskæftiget sig med madfremstilling i professionelle køkkener (restauranter, caféer m.m., som ønsker inspiration til at arbejde bevidst med udvikling og fremstilling af kulinarisk spændende, velsmagende og sund mad til børni alderen 4 til 12 år, der spiser på restuarant og café.

Beskrivelse: Deltageren kan udvikle og fremstille gastronomisk sund mad til børn i alderen 4 til 12 år, der spiser ude, ud fra kendskab til ønsker og traditioner for måltider og spisemiljøer hos børn og voksne på forskellige typer af spisesteder.

Deltageren kan udvikle og fremstille kulinarisk spændende mad, så børnenes madglæde og lyst til at spise nyt og spændende mad fremmes.

Deltageren kan i dialog og erfaringsudveksling med kolleger skabe bedre forudsætninger for at udvikle eget madkoncept og spisemiljø, der appellerer til og imødekommer børn i alderen 4 til 12 år som kundegruppe.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.463,40

Tilmelding

