



Udvikling af nye retter

Kort fortalt

Du kan udvikle og afprøve nye retter i restaurant, kantine og catering ud fra viden om råvarer, kulinariske traditioner, sensoriske redskaber og trends. Du kan også anvende udviklingsværktøjer i det kreative arbejde med fremstilling af nye retter.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at udvikle og afprøve nye retter i ud fra din viden om råvarer, kulinariske traditioner, sensoriske redskaber og trends
- Du får udviklingsværktøjer, du kan bruge i dit kreative arbejde med fremstilling af nye retter

Fag: Udvikling af nye retter

Fagnummer: 48838	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

- Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter.
- Anvende konkrete udviklingsværktøjer og teknikker i det kreative arbejde med udvikling af nye retter.
- Omsætte trends til nye produkter/retter og anvende sensoriske redskaber til at forfine den gastronomiske oplevelse.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

