



# Gårdagens overproduktion

## Kort fortalt

Deltagerne kan udvælge og vurdere egnede fødevarer fra tidligere overproduktioner til kreativ genanvendelse, således at disse fremstår indbydende og appetitlige. Deltageren kan anvende overskudsmad i ernæringsrigtige og velsmagende retter under hensyn til hygiejne.

## 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: Gårdagens overproduktion

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>47308     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ufaglært og faglært personale beskæftiget med madfremstilling til brugergrupper med varieret behov for ernæring.

**Beskrivelse:** Med indsigt i hygiejne kan deltageren vurdere og udvælge fødevarer fra en overproduktion, som er egnet til at indgå i nye måltider. Deltageren kan kreativt anvende overskuddet af mad og råvarer fra tidligere produktion i ernæringsrigtige og velsmagende kolde, lune eller varme retter til forskellige brugergrupper. Deltageren kan forarbejde gårdagens overskud til brug for appetitlig anretning og indbydende pyntning af måltider.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

