



Råvarens egenskaber i madhåndværket 1

Kort fortalt

Uddannelsen indeholder metoder til klargøring og tilberedning af råvaren, der højner smagsoplevelsen. Der lægges vægt på at fremhæve råvarens sensoriske egenskaber samt at veksle mellem egnede tilberedningsmetoder, så maden kan varieres og være lige indbydende. Fokus er på madhåndværket i produktionen af mad til forskellige målgrupper. Uddannelsen gennemføres med en af flere specifikke råvaregrupper, der inden for samme råvaregruppe giver kompetencer til at kunne deltage i 48155 Råvarens egenskaber i madhåndværket 2.

Hold

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

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at vurdere og udvælge råvarernes egenskaber ud fra kvalitet, sæson, økologi, opbevaring og næringsværdi
- Du lærer at tilberede de forskellige råvare med respekt for de sensoriske egenskaber
- Du får viden om de bedst egnede tilberedningsmetoder, så måltidet kan varieres og tilpasses forskellige målgrupper

Fag: Råvarens egenskaber i madhåndværket 1

Fagnummer: 48154	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig specielt mod personale beskæftiget med produktion af mad til interne og eksterne brugere/kunder.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Positivliste Sjælland

.....geren kan:

udvælge råvarerne, der anvendes i produktions- og storkøkkener, ud fra råvarens egenskaber.

vurdere råvaren i forhold til kvalitet, sæson, økologi, opbevaring og næringsværdi.

klargøre og tilberede den enkelte råvare, så dens sensoriske egenskaber fremmes.

sammensætte passende råvarer, der kan højne og forfine smagsoplevelsen.

vurdere bedst egnede tilberedningsmetoder for råvaren, så maden fremstår indbydende.

veksle mellem bedst egnede tilberedningsmetoder, så retten kan varieres og tilpasses forskellige målgrupper.

Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende råvaregrupper:

____ Korn, kerner, nødder og stivelsesprodukter

____ Frugt

____ Grønt og svampe

____ Krydderurter, krydderier og microgrønt

____ Fjerkræ og æggeprodukter

____ Mælk, surmælksprodukter og oste

Tilmelding

