



Mad til børn - sunde børn

Kort fortalt

Du kan ud fra viden om ernæring, økologi og råvarer, fremstille sund mad og bagværk til børn på forskellige alderstrin. Du kan endvidere fremstille måltider, der stimulerer børns lyst til at spise sundt og smage ny mad.

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 lave sund mad og bagværk til børn på forskellige alderstrin med udgangspunkt i økologi, råvarekendskab og tilberedningsmetoder
- Du lærer at sammensætte ernæringsrigtig kost med udgangspunkt i de officielle anbefalinger
- Du kan lave sensoriske måltider, så børnenes lyst til at spise sunde måltider og smage ny mad fremmes

Fag: Mad til børn - sunde børn

Fagnummer: 48789	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om ernæring, økologi og råvarer fremstille sund mad og bagværk til børn på forskellige alderstrin.

Fremstille måltider, der stimulerer børns lyst til at spise sundt og smage ny mad.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

