



Måltidsplanlægning 1

Kort fortalt

Du kan, ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik, planlægge varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund. Kurset har også et trin 2.

Hold

Løbende optag

Hotel og Restaurant - juni 2024
Campusbuen 40 4600

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - juni 2024
Chr. Richardtsvej 43 4760

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - juni 2024
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Yderligere 4 hold

Fag: Måltidsplanlægning 1

Fagnummer:
48801

Varighed
5 dage

AMU-pris:
DKK 1.040,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.666,50

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

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik planlægge varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund.

Ud fra måltidsplanlægningen tilberede og anrette varierede varme og kolde måltider og måltidskomponenter.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.040,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.666,50

Tilmelding

