



Grønt på hjernen Masterclass (IDV)

Hold

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

Kursusinfo

Hemmeligheden bag det perfekte måltid

Sådan får du dine grøntsager til at smage så fantastisk, at dine gæster ikke savner kødet!

En stor adfærdsændring er nødvendig og hvis det skal lykkes, skal den være båret af madglæde og velsmag.

"Grønt på Hjernen" er en kombination af smagning, smagsprøver og praktisk køkkenarbejde med grønne retter, som har fuld power på alternativ umamismag.

Kurstype

IDV / Masterclass

Varighed

2 dage

Næste hold

Datoer følger snarest

Læs mere om kurset i brochuren [Grønt på hjernen](#)

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

Inkl. moms
DKK 11.000,00

Ekskl. moms
DKK 8.800,00

Tilmelding



**Tilmelding og praktisk info**

Tilmeldingsfristen er 14 dage før opstart og skal ske til kursussekretær Signe Brink Jensen på mail: sije@zbc.dk.

Tilmeldingen er bindende, og det indbetalte beløb refunderes ikke. Beløbet dækker forbrug af råvarer, eksamen og materialer i øvrigt.

Det er muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

ZBC tilbyder fri indkvartering på kursisthotellet, inkl. forplejning.

For yderligere oplysninger om denne uddannelse er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Mona Lundquist Pedersen på tlf. 4133 4755 eller e-mail:

mspe@zbc.dk.