

Også for ledige (6 ugers)



# De 7 kostråd anvendt i professionelle køkkener

## Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og færdigheder til at arbejde specifikt med de 7 kostråds anbefalinger til professionel produktion af mad, som er klimavenlig, ernæringsrigtig og sund.

## Hold

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

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: De 7 kostråd anvendt i professionelle køkkener

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20799     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

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

**Målgruppe:** Kurset er for medarbejdere, som har arbejds erfaring med professionel madfremstilling i køkkener (store som små), caféer, kantiner, institutioner og lignende - og som ønsker at arbejde specifikt med de officielle kostråds anbefalinger til mad, som er klimavenlig, ernæringsrigtig og sund.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til at:

- At forklare om de 7 kostråd i forhold til at spise varieret, ernæringsrigtigt og klimavenligt
- At forklare om planlægning af måltider, så de lever op til officielle kostråd inden for normal kost
- At formidle om de officielle anbefalinger til målgrupper som måltidsvært

Du opnår færdighed i:

- At planlægge af måltider, som lever op til officielle kostråd inden for normal kost
- At sammensætte og tilberede velsmagende måltider, som lever op til de 7 kostråd
- At anrette og præsentere retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse

## Tilmelding

