



Planlægning og tilberedning af måltider til børn

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge og tilberede måltider til børn på en måde, hvor børnene inddrages aktivt i tilberedningen og stimuleres til at spise sundt og smage ny mad, som bygger på grundlæggende ernæringsprincipper for børnegruppen.

Hold

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

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Planlægning og tilberedning af måltider til børn

Fagnummer: 20868	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at opnå viden om og færdigheder i at planlægge og tilberede måltider til børn.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:

At beskrive de grundlæggende ernæringsprincipper for børn.

At vurdere og ernæringsberegne ernæringsrigtige måltider til børn.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge måltider på et grundlæggende niveau, under hensyntagen til ernæring, økologi og råvarer.

At planlægge madproduktionen på et grundlæggende niveau, så børn naturligt kan medvirke ved køkkenaktiviteterne.

At fremstille sund mad til børn på forskellige alderstrin.

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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

