



# Sensorisk analyse

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at tilberede og anrette måltider på baggrund af en analyse af de sensoriske virkemidler i kompositioner af den enkelte ret, så den matcher forskellige målgrupper.

## Fag: Sensorisk analyse

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20871     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med sensorik i et storkøkken eller lignende. Kurset retter sig ligeledes mod ikke-faglærte med lignende kompetencer; her anbefales det dog, at man forinden har taget kurset "20870 Sensorik for begyndere".

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:  
At redegøre for sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret.  
At karakterisere en ret/et måltid og give forslag til justeringer i forhold til en given målgruppe.  
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:  
At tilberede og anrette måltider på kreative måder, hvor sensorikken er essentiel.

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

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

## Tilmelding

