



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.

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: Sensorisk analyse

Fagnummer: 20871	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
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.

Tilmelding

