Årstidernes råvarer i måltiderne

Kort fortalt

Deltageren kan udnytte årstidernes friske råvarer ud fra ernæringsmæssige værdier og sensoriske kvaliteter. Ligeledes kan deltageren vælge egnede tilberedningsmetoder, således at måltiderne fremstår varieret og tilgodeser forskellige brugergruppers ønsker og ernæringsmæssige behov.

Fag: Årstidernes råvarer i måltiderne

Fagnummer: 47667	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ufaglærte og faglærte personale beskæftiget med madfremstilling til interne og eksterne bruger/kunder.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen, herunder også kendskab til råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter. Deltageren kan vælge sæsonens økonomiske råvarer i planlægningen af sunde og velsmagende måltider, som tilgodeser forskellige brugergruppers ønsker og ernæringsmæssige behov. Deltageren kan optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering til produktion af velsmagende og indbydende måltider.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding