# Det gode grundforråd - opbygning og anvendelse

## Kort fortalt

Deltageren vil kunne planlægge og opbygge et grundforråd efter en given årstid samt anvende hensigtsmæssige konserveringsmetoder. Deltageren vil kunne fremstille og anrette æstetiske madretter ved brug af årstidsbestemt forrådslager med kendskab til sensorik og konsistensers betydning for en optimal smagsoplevelse.

## Hold

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

## Fag: Det gode grundforråd - opbygning og anvendelse

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>47519 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 416,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Uddannelsen retter sig mod medarbejdere, faglærte som ufaglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, caféer, restaurationskøkkener og lignende

**Beskrivelse:** Deltageren kan planlægge og opbygge et grundforråd efter en given årstid samt anvende hensigtsmæssige konserveringsmetoder. Deltageren kan fremstille og anrette æstetiske madretter ved brug af årstidsbestemt forrådslager med kendskab til sensorik og konsistensers betydning for en optimal smagsoplevelse. Deltageren kan planlægge sæsonens indkøb af råvarer med henblik på optimering af forrådslageret - herunder anvendelse af overskuddet fra en given tilberedning.

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 1.616,60

## Tilmelding