Forny måltidet med sundere råvarer

Kort fortalt

Deltageren kan definere og udvælge erstatningsprodukter/-ingredienser ud fra overvejelser om ernæring og kost-anbefalinger. Deltageren kan ligeledes anvende erstatningsprodukter og -ingredienser i tilberedningen af måltider ud fra forskellige brugergruppers ønsker og ernæringsmæssige behov, så måltidets/produktets ernæringsmæssige værdi optimeres. Samtidig kan deltageren understøtte måltidets kulinariske kvalitet ved valg af egnede erstatningsingredienser.

Hold

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

Fag: Forny måltidet med sundere råvarer

Fagnummer: 47666	**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 brugere/kunder.

Beskrivelse: Deltageren kan ud fra ernæringsmæssige overvejelser erstatte ingredienser i institutionskøkkenets måltider, så den ernæringsmæssige værdi forbedres og bedre matcher de generelle anbefalinger til en sundere livsstil. Deltageren kan vurdere erstatningsprodukters egnethed ud fra deklaration og brugervejledning samt vælge egnede erstatningsingredienser blandt almindelige og naturligt forekommende råvarer. Deltageren kan anvende egnede erstatningsprodukter/-ingredienser til tilberedning og præsentation af måltider, som samtidig understøtter måltidets sensoriske og kulinariske kvalitet målrettet brugergruppens ønsker og behov.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding