Tilberedning og servering for patienter

Kort fortalt

Individuelt tilpasset anretning og servering for patienter og beboere samt viden om diæter og kostens generelle betydning for patienternes almentilstand.

Hold

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

Fag: Tilberedning og servering for patienter

Fagnummer: 44829	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 0,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.402,20

Målgruppe: Deltagerne skal have gennemført AMU-uddannelsen Almen Fødevarehygiejne eller have kvalifikationer svarende hertil.

Beskrivelse: Deltageren kan vejlede patienter og borgere om ernæringsprincipper og almindelige diæter samt deres betydning for almentilstand og livskvalitet. Deltageren kan anrette og servere mad og drikke for patienter og beboere ud fra forskellige tilberednings- og anretningsprincipper. Deltageren kan opbevare, tilberede og servere fødevarer på en hygiejnisk forsvarlig måde. Deltageren kan anvende maskiner og hjælpemidler i mindre institutionskøkkener i forbindelse med anretning og servering af mad samt indhente fornøden faglig viden.

Kursuspris

AMU:
DKK 0,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.402,20

Tilmelding