

Ernæringsrigtige retter - trin 1 og 2

Fag: Ernæringsrigtige retter - trin 1

Fagnummer: 48819	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 256,00	Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Omsætte sundhedsmyndighedernes anbefalinger i fremstillingen af ernæringsrigtige retter.
Anvende viden om næringsstofferne funktion i kroppen i planlægning af sundere mad.
Fremstille retter og specialkost, se råvarernes næringsindhold i videst muligt omfang bevares.
Anvende viden om sæsonens revarer og næringsstofferne forandring ved tilberedning og opbevaring af maden.
Vurdere næringsdeklarationer for enkeltretter og menuer.

Fag: Ernæringsrigtige retter - trin 2

Fagnummer: 48820	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 256,00	Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Anvende viden om sæsonens råvarer og næringsmæssige kilder til at sammensætte og fremstille ernæringsrigtige retter.
Sammensætte og fremstille ernæringsrigtige retter.
Anvende sensoriske redskaber til at optimere smagsoplevelsen.
Planlægge næringsrigtige menuer med kendskab til vitaminer og mineralers forekomst, betydning og optagelse i organismen.
Anvende relevante værktøjer til næringsberegning og varedeklaration af de fremstillede retter.
Formidle det sunde valg på menuen med udgangspunkt i de sundhedsmyndighedernes anbefalinger.

Kursuspris

AMU:

DKK 512,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.926,80

Tilmelding

