Sensorisk anretning

Kort fortalt

Du kan tilberede og anrette måltider på tallerken, fad og buffet og anvende pyntning af måltider som appetitvækker og salgsparameter for specifikke målgrupper. Endvidere kan du anvende viden om sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning. Kursets kompetence kan opnås i forhold til varmt mad/koldt mad og buffet/mellemmåltid.

Hold

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

Fag: Sensorisk anretning

Fagnummer: 48795	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:
Tilberede og anrette måltider på tallerken, fade og buffet til forskellige målgrupper.
Anvende pyntning af måltider som appetitvækker og salgsparameter for en specifik målgruppe.
Anvende viden om sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning af måltider.

Kursets kompetence kan opnås i forhold til:
___ varmt måltid / koldt måltid
___ buffet /mellemmåltid

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding