

Sensorisk analyse

Kort fortalt

Du kan ud fra viden om sensoriske virkemidler karakterisere en ret og et måltid og give forslag til hensigtsmæssige justeringer i forhold til en given målgruppe. Du kan inddrage de sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til hhv. varmt måltid, smørrebrød og dessert.

Fag: Sensorisk analyse

> **Fagnummer:**
48797

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

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

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om sensoriske virkemidler karakterisere en ret/et måltid og give forslag til hensigtsmæssige justeringer i forhold til en given målgruppe.
Anvende forskellige sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret.

Kursets kompetence kan opnås i forhold til:

- ____ Varmt måltid
- ____ Smørrebrød
- ____ Dessert

> **Kontakt**

Herningsholm
Erhvervsskole
72134500

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

