

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.

Hold

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

Fag: Sensorisk analyse

Fagnummer: 48797	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

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

Kursuspris

AMU:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

Tilmelding

