

Kvalitetsudvikling af måltider

Kort fortalt

Du kan tilberede og anrette måltider i forhold til kulinarisk kvalitet for brugeren inden for en given økonomisk ramme. Du kender endvidere til kvalitetsforhold mht. valg af råvarer og fremstillingsmetoder, der kan påvirke den kulinariske kvalitet.

Fag: Kvalitetsudvikling af måltider

> **Fagnummer:**
48806

> **Varighed**
5 dage

> **AMU-pris:**
DKK 640,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 3.313,50

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

Beskrivelse: Du kan:

Sammensætte, tilberede og anrette måltider med henblik på den størst mulige kulinariske måltidskvalitet for brugeren indenfor en given økonomisk ramme.

Kende faktorer, der påvirker måltidets kulinariske kvalitet, herunder valg af relevante råvarer og tilberedningsmetoder.

Udvikle og anvende kvalitetsparametre for produktion og genopvarmning af måltider.

> **Kontakt**

Herningsholm
Erhvervsskole
72134500

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 640,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.313,50

> **Tilmelding**

