

Måltidsplanlægning 2

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at tilberede og anrette måltider ud fra en fagligt dokumenteret måltidsplanlægning, hvor du tager hensyn til bl.a.: viden om ernæring, økologi, bæredygtighed, produktionsflow og produktionskapacitet.

Hold

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

Fag: Måltidsplanlægning 2

Fagnummer: 20886	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for, hvordan man udarbejder faglig dokumentation i relation til måltidsplanlægning.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge varierede varme og kolde måltider til forskellige målgrupper ud fra viden om ernæring, økologi, bæredygtighed, og produktionsflow- og kapacitet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

