

Mad til børn på restaurant og café

Kort fortalt

Deltageren kan udvikle og fremstille gastronomisk sund og kulinarisk spændende mad til børn i alderen 4 til 12 år. Deltageren kan på baggrund heraf bedre udvikle eget madkoncept og spisemiljø, der appellerer til og imødekommer børn som kunde-gruppe.

Fag: Mad til børn på restaurant og café

> **Fagnummer:**
43059

> **Varighed:**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 252,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.446,10

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte) beskæftiget sig med madfremstilling i professionelle køkkener (restauranter, caféer m.m., som ønsker inspiration til at arbejde bevidst med udvikling og fremstilling af kulinarisk spændende, velsmagende og sund mad til børni alderen 4 til 12 år, der spiser på restuarant og café.

Beskrivelse: Deltageren kan udvikle og fremstille gastronomisk sund mad til børn i alderen 4 til 12 år, der spiser ude, ud fra kendskab til ønsker og traditioner for måltider og spisemiljøer hos børn og voksne på forskellige typer af spisesteder.

Deltageren kan udvikle og fremstille kulinarisk spændende mad, så børnenes madglæde og lyst til at spise nyt og spændende mad fremmes.

Deltageren kan i dialog og erfaringsudveksling med kolleger skabe bedre forudsætninger for at udvikle eget madkoncept og spisemiljø, der appellerer til og imødekommer børn i alderen 4 til 12 år som kunde-gruppe.

> Kontakt

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> Kursuspris

AMU:
DKK 252,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.446,10

> Tilmelding

