

Årstidernes råvarer i måltiderne

Kort fortalt

Deltageren kan udnytte årstidernes friske råvarer ud fra ernæringsmæssige værdier og sensoriske kvaliteter. Ligeledes kan deltageren vælge egnede tilberedningsmetoder, således at måltiderne fremstår varieret og tilgodeser forskellige brugergruppers ønsker og ernæringsmæssige behov.

Fag: Årstidernes råvarer i måltiderne

> **Fagnummer:**
47667

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ufaglærte og faglærte personale beskæftiget med madfremstilling til interne og eksterne bruger/kunder.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen, herunder også kendskab til råvarenes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter. Deltageren kan vælge sæsonens økonomiske råvarer i planlægningen af sunde og velsmagende måltider, som tilgodeser forskellige brugergruppers ønsker og ernæringsmæssige behov. Deltageren kan optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering til produktion af velsmagende og indbydende måltider.

> **Kontakt**

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

