

Ernæringsrigtige retter - trin 2

Kort fortalt

Du kan i dit arbejde med ernæringsrigtige retter og menuer bruge viden om sensoriske redskaber, vitaminer og mineraler samt formidle sundhedsmyndighedernes anbefalinger om sunde valg. Du kan også bruge værktøjer til næringsberegning og varedeklaration. Ved kursusstart forudsættes det, at har kompetencer svarende til 48819 Ernæringsrigtige retter - trin 1.

Fag: Ernæringsrigtige retter - trin 2

> **Fagnummer:**
48820

> **Varighed**
2 dage

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

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

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Anvende viden om sæsonens råvarer og næringsmæssige kilder til at sammensætte og fremstille ernæringsrigtige retter.

Sammensætte og fremstille ernæringsrigtige retter.

Anvende sensoriske redskaber til at optimere smagsoplevelsen.

Planlægge næringsrigtige menuer med kendskab til vitaminer og mineralers forekomst, betydning og optagelse i organismen.

Anvende relevante værktøjer til næringsberegning og varedeklaration af de fremstillede retter.

Formidle det sunde valg på menuen med udgangspunkt i de sundhedsmyndighedernes anbefalinger.

> Kontakt

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> Tilmelding

