

# Sensorisk anretning

## Kort fortalt

Du kan tilberede og anrette måltider på tallerken, fad og buffet og anvende pyntning af måltider som appetitvækker og salgsparemeter for specifikke målgrupper. Endvidere kan du anvende viden om sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning. Kursets kompetence kan opnås i forhold til varmt mad/koldt mad og buffet/mellemmåltid.

## Hold

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

## Fag: Sensorisk anretning

> <b>Fagnummer:</b> 48795	> <b>Varighed</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 268,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.529,60

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

**Beskrivelse:** Du kan:

Tilberede og anrette måltider på tallerken, fad og buffet til forskellige målgrupper.  
 Anvende pyntning af måltider som appetitvækker og salgsparemeter for en specifik målgruppe.  
 Anvende viden om sensorisk analyse i forbindelse med tilberedning og anretning af måltider.

Kursets kompetence kan opnås i forhold til:

- varmt måltid / koldt måltid
- buffet / mellemmåltid

> **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 268,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

> **Tilmelding**

