

# Sensorisk analyse

## Kort fortalt

Du kan ud fra viden om sensoriske virkemidler karakterisere en ret og et måltid og give forslag til hensigtsmæssige justeringer i forhold til en given målgruppe. Du kan inddrage de sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til hhv. varmt måltid, smørrebrød og dessert.

## Fag: Sensorisk analyse

> **Fagnummer:**  
48797

> **Varighed**  
3 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.080,10

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

**Beskrivelse:** Du kan:

Ud fra viden om sensoriske virkemidler karakterisere en ret/et måltid og give forslag til hensigtsmæssige justeringer i forhold til en given målgruppe.

Anvende forskellige sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret.

Kursets kompetence kan opnås i forhold til:

- Varmt måltid
- Smørrebrød
- Dessert

### > Kontakt

Kurser på UCH  
 Uddannelsescenter  
 Holstebro  
 99 122 222

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 384,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.080,10

### > Tilmelding

