

# De 7 kostråd anvendt i professionelle køkkener

## Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og færdigheder til at arbejde specifikt med de 7 kostråds anbefalinger til professionel produktion af mad, som er klimavenlig, ernæringsrigtig og sund.

## Fag: De 7 kostråd anvendt i professionelle køkkener

<b>Fagnummer:</b> 20799	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.678,30

**Målgruppe:** Kurset er for medarbejdere, som har arbejds erfaring med professionel madfremstilling i køkkener (store som små), caféer, kantiner, institutioner og lignende - og som ønsker at arbejde specifikt med de officielle kostråds anbefalinger til mad, som er klimavenlig, ernæringsrigtig og sund.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til at:

- At forklare om de 7 kostråd i forhold til at spise varieret, ernæringsrigtigt og klimavenligt
- At forklare om planlægning af måltider, så de lever op til officielle kostråd inden for normal kost
- At formidle om de officielle anbefalinger til målgrupper som måltidsvært

Du opnår færdighed i:

- At planlægge af måltider, som lever op til officielle kostråd indenfor normal kost
- At sammensætte og tilberede velsmagende måltider, som lever op til de 7 kostråd
- At anrette og præsentere retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.678,30

## Tilmelding

