

# Måltidsplanlægning 1

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at tilberede og anrette måltider ud fra en måltidsplanlægning, hvor du tager hensyn til bl.a.: fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og forskellige målgrupper og madkulturer.

## Fag: Måltidsplanlægning 1

<b>Fagnummer:</b> 20885	<b>Varighed</b> 5 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 1.040,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.666,50

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

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

At redegøre for, hvordan man ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik planlægger varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At tilberede og anrette varierede varme og kolde måltider og måltidskomponenter ud fra måltidsplanlægningen.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 1.040,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 3.666,50

## Tilmelding

