

# Måltidsplanlægning 2

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at tilberede og anrette måltider ud fra en fagligt dokumenteret måltidsplanlægning, hvor du tager hensyn til bl.a.: viden om ernæring, økologi, bæredygtighed, produktionsflow og produktionskapacitet.

## Hold

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

## Fag: Måltidsplanlægning 2

<b>Fagnummer:</b> 20886	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod 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 udarbejder faglig dokumentation i relation til måltidsplanlægning.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge varierede varme og kolde måltider til forskellige målgrupper ud fra viden om ernæring, økologi, bæredygtighed, og produktionsflow- og kapacitet.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

## Tilmelding

