

# Innovativ gastronomi

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at løse faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde gennem udviklingen af nye gastronomiske ideer.

## Fag: Innovativ gastronomi

<b>Fagnummer:</b> 20965	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der ønsker mere viden om og flere færdigheder i at arbejde med innovativ gastronomi og udvikle nye gastronomiske ideer.

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

- At forklare begrebet innovation.
- At foretage priskalkulation i forbindelse gastronomisk idéudvikling.
- At forklare fagudtryk, der kan beskrive en råvares og et måltids sensoriske kvalitet.
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
  - At bidrage til at udvikle nye gastronomiske ideer.
  - At udvikle og forfine smagsoplevelser.
  - At løse faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 654,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.387,45

## Tilmelding

