

# 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.

## Hold

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

## Fag: Innovativ gastronomi

<b>Fagnummer:</b> 20965	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 642,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.366,45

**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 642,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.366,45

## Tilmelding

