

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

Fagnummer: 20965	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

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 0,00

Uden for målgruppe:
DKK 0,00

Tilmelding

