

Udvidet råvarekendskab

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at vælge råvarer under hensyntagen til parametre som: kvalitet, økologi, sæson, bæredygtighed, hvor råvaren er dyrket/opdrættet og sensoriske & madtekniske egenskaber. Du opnår også færdighed i at udvikle retter med de valgte råvarer.

Fag: Udvidet råvarekendskab

Fagnummer: 20843	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der har erfaring i arbejdet med råvarer i køkkenet. For ikke-faglært anbefales det forinden at have taget basis kurser om råvarer.

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

- At redegøre for vurdering og udvælgelse af råvarer ud fra kvalitet, økologi, sæson, bæredygtighed, hvor råvaren er dyrket/opdrættet og sensoriske & madtekniske egenskaber.
- At redegøre for principper ved bestilling og indkøb af råvarer samt ved beregning af forbrug for en given ret.
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 - At foretage bestilling og indkøb af råvarer.
 - At beregne forbrug af råvarer for en given ret.
 - At tage hensyn til bæredygtighed ved variation i valget af råvarer og udvikle retter med de valgte råvarer.
 - At vurdere råvarers og tilberedte produkters sensoriske kvalitet.

Kursuspris

AMU:
 DKK 0,00

Uden for målgruppe:
 DKK 0,00

Tilmelding

