

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.

Hold

08-02-2027

Udvidet råvarekendskab
 Døesvej 70 7500 Holstebro

3 dage Daghold

Fag: Udvidet råvarekendskab

Fagnummer: 20843	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 2.387,45

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 654,00

Uden for målgruppe:
 DKK 2.387,45

Tilmelding

