

Det gode grundforråd – opbygning og anvendelse

Kort fortalt

Deltageren vil kunne planlægge og opbygge et grundforråd efter en given årstid samt anvende hensigtsmæssige konserveringsmetoder. Deltageren vil kunne fremstille og anrette æstetiske madretter ved brug af årstidsbestemt forrådslager med kendskab til sensorik og konsistensers betydning for en optimal smagsoplevelse.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Det gode grundforråd – opbygning og anvendelse

Fagnummer: 47519	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod medarbejdere, faglærte som ufaglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, caféer, restaurationskøkkener og lignende

Beskrivelse: Deltageren kan planlægge og opbygge et grundforråd efter en given årstid samt anvende hensigtsmæssige konserveringsmetoder. Deltageren kan fremstille og anrette æstetiske madretter ved brug af årstidsbestemt forrådslager med kendskab til sensorik og konsistensers betydning for en optimal smagsoplevelse. Deltageren kan planlægge sæsonens indkøb af råvarer med henblik på optimering af forrådslageret - herunder anvendelse af overskuddet fra en given tilberedning.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

