

Produktion af smoothies, greenies og juices To Go

Kort fortalt

Du kan fremstille smoothies, greenies og juices ud fra viden om sæsonens frugt og grøntsager, de fem grundsmage og vitaminer. Du kan også informere om produktets effekt på energibalance og som næring ved fysisk og mental aktivitet.

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: Produktion af smoothies, greenies og juices To Go

Fagnummer: 48846	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Anvende viden om sæsonens frugt og grøntsager samt de fem grundsmage til at fremstille smoothies, greenies og juice, der er rige på vitaminer.

Informere om, hvordan de enkelte produkter kan have særligt gavnlige effekt på energibalancen og som næring ved fysisk og mental aktivitet.

Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding

