

Smagen i centrum

Kort fortalt

Deltageren kan med grundlæggende viden om de fem grundsmage og bevidsthed om egen smagssans anvende praktisk metode til at foretage tilsmagning i relation til brugernes behov og forventninger samt inddrage tilsmagning til sammensætning og tilberedning af små og store måltider.

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: Smagen i centrum

Fagnummer: 45874	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte) beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener, kantiner og catering

Beskrivelse: Deltageren kan på baggrund af grundlæggende viden om de fem grundsmage blive bevidst om egen smagssans. Deltageren kan anvende en praktisk metode til at foretage tilsmagning samt anvende viden om grundsmage i relation til brugernes behov og forventninger. Deltageren kan inddrage viden om grundsmage og tilsmagning i forhold til sammensætning og tilberedning af små og store måltider.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

