

Gårsdagens overproduktion

Kort fortalt

Deltagerne kan udvælge og vurdere egnede fødevarer fra tidligere overproduktioner til kreativ genanvendelse, således at disse fremstår indbydende og appetitlige. Deltageren kan anvende overskudsmad i ernæringsrigtige og velsmagende retter under hensyn til hygiejne.

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: Kursusekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Gårsdagens overproduktion

> **Fagnummer:**
47308

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ufaglært og faglært personale beskæftiget med madfremstilling til brugergrupper med varieret behov for ernæring.

Beskrivelse: Med indsigt i hygiejne kan deltageren vurdere og udvælge fødevarer fra en overproduktion, som er egnet til at indgå i nye måltider. Deltageren kan kreativt anvende overskuddet af mad og råvarer fra tidligere produktion i ernæringsrigtige og velsmagende kolde, lune eller varme retter til forskellige brugergrupper. Deltageren kan forarbejde gårsdagens overskud til brug for appetitlig anretning og indbydende pyntning af måltider.

> **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

