Grundlæggende ernæring og sundhed

Kort fortalt
Du kan tilberede og anrette enkle, sunde måltider ud fra viden om forekomsten af energigivende stoffer, vitaminer og mineraler i fødevarer. Du kan endvidere give forslag til sunde kostvaner jf. sundhedsmyndighedernes anbefalinger for normalkost.

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: Grundlæggende ernæring og sundhed

Fagnummer: 48785	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.040,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.666,50

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:
Tilberede og anrette enkle, sunde måltider ud fra viden om forekomsten af energigivende stoffer, vitaminer og mineraler i fødevarer.
Ud fra viden om madens optagelse og funktion i kroppen samt viden om fysisk aktivitet og sundhed give forslag til sunde kostvaner jf. sundhedsmyndighedernes anbefalinger for normalkost.

Kursuspris

AMU:
DKK 1.040,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.666,50

Tilmelding